Pur şi simplu bun

Pizza

Pur şi simplu bun

MARLIES SAUERBORN

Pizza

© Editura Aquila '93

1998

Cuprins

Cuvânt înainte _____ 3

Aluaturi şi sosuri _____ 4
Pizza cu carne şi cu carne de pasăre __ 10
Pizza cu peşte şi fructe de mare _____ 32
Pizza cu legume _____ 46
Colţunaşi _____ 56

Lista reţetelor _____ 63

Cuvânt înainte

Pizza, acest pionier culinar al plăcerilor mediteraneene, care, străbătând toate hotarele, a cucerit nordul Europei, îi face pe iubitorii şi vizitatorii Italiei să se desfete în amintiri frumoase. Aluatul de bază se acoperă cu cele mai diferite ingrediente ale căror gusturi se contopesc armonios în cuptorul fierbinte. Această mâncare ne demonstrează că nu este neapărat necesar să se cheltuiască mult pentru a putea oferi familiei sau prietenilor o masă gustoasă. Pizza este o mâncare favorită pentru oaspeţi. Se prepară uşor şi repede, iar într-un cerc de prieteni, ea se consumă cu o plăcere şi mai mare. Dacă cumva nu se consumă în întregime, restul rămas poate fi congelat, apoi încălzit din nou în cuptor sau în cuptorul cu microunde.
Componentele mixturii cu care se acoperă aluatul pot fi foarte diferite. Roşiile, caşcavalul şi condimentele sunt componente de bază, care pot fi congelate şi variate după gust. Resturile de legume şi de carne sunt binevenite la mixtura care se pune pe aluat. Se cere fantezie şi o predispoziţie pentru experimentare. Din reţetele, stimulările şi propunerile pe care ni le oferă această carte, rezultă o gamă largă de mâncăruri gustoase.

Prescurtări:

ml = mililitru
g = gram
kcal = kilocalorie
°C = grad Celsius

Reţetele sunt socotite pentru **patru persoane**.

Valoarea indicată a caloriilor este raportată la **o porţie.**

RAPID
CROCANT

Aluaturi şi sosuri

Condiția unei bune Pizza este aluatul de bază care la origine îl constituie o plăcintă. Italienii ingenioşi acopereau această plăcintă cu diferite ingrediente. Coca folosită pentru pizza este şi astăzi un aluat dospit sau de pâine. Dar se poate întrebuința aluat franțuzesc, foietaj sau aluat de tăiței. În cele ce urmează sunt descrise diferite aluaturi, la care se vor face referiri în rețetele următoare.
Sosurile sunt de asemenea o condiție importantă pentru prepararea unei pizza gustoase. Acest accesoriu indispensabil face ca pizza să fie suculentă şi delicioasă. Prezenta carte oferă o serie de sosuri de bază care pot fi preparate, apoi congelate pentru rezervă.

Aluat dospit

- Durata preparării: circa 1/2 oră
- Durata dospirii: o oră
- Circa 450 kcal/porție

400 g făină
30 g drojdie, 1 lingură zahăr
1/4 litru apă călduță
1 linguriță sare
2 linguri ulei

1. Din făină, drojdie, apă, sare şi ulei se frământă un aluat, care se pune apoi la cald şi se lasă la dospit o jumătate de oră.

2. Se face apoi din aluat o pâinişoară mai mare sau patru mai mici. Se face o tăietură în formă de cruce pe acestea, se presară cu făină şi se pune din nou la dospit timp de o jumătate de oră.

3. Se încălzeşte cuptorul la 220°C. Se frământă bine încă o dată şi se întinde în formă de plăcintă (una mare sau patru mici). Se unge bine o tavă sau o formă pentru pizza, se pune aluatul întins, se trag marginile uşor în sus pe pereții tăvii, apoi se acoperă cu ingrediente după gust. Se lasă în cuptor 20-25 de minute.

Aluat dospit cu chimen

- Durata preparării: circa 1 oră
- Durata dospirii: circa $^1/_2$ oră
- Circa 450 kcal/porție

500 g făină, 150 ml lapte
100 g unt, 30 g drojdie
2 gălbenușuri de ouă, o linguriță sare
1 linguriță chimen măcinat

1. Se toarnă făina într-un castron. Se încălzește laptele și untul, se fărâmițează drojdia și se adaugă la făină. Cu gălbenușurile cu sare și cu chimenul se frământă din compoziție un aluat neted.

2. Se fac una (sau patru pâinișoare), se crestează o tăietură în formă de cruce pe acestea, se presară cu făină și se pune la dospit 1/2 oră la loc cald.

3. Se frământă bine din nou și se întind una sau patru foi în formă de plăcintă. Se încălzește cuptorul la 220°C. Se unge o tavă sau o formă pentru pizza, se așază aluatul întins și se trag marginile ușor în sus pe pereții tăvii. Se acoperă după gust și se lasă la copt circa 20-25 de minute.

Aluat dospit fărâmițat

- Durata preparării: circa $^1/_2$ oră
- Durata dospirii: circa $^1/_2$ oră
- Circa 450 kcal/porție

400 g făină, un pachețel drojdie uscată, 1 $^1/_2$ linguriță sare, 1 lingură zahăr, 100 g unt sau margarină, 150 ml lapte călduț, 2 linguri ulei.

1. Se cerne făina pe o planșetă, se face o adâncitură în făină în care se presară drojdia, sarea și zahărul. Bucățelele de unt se pun pe făină după care se freacă împreună cu mâna.

2. Se adaugă laptele și uleiul și se frământă un aluat neted. Se face o pâinișoară sau se întinde o foaie în formă de plăcintă de mărimea unei tăvi, apoi se presară cu făină.

3. Se unge o tavă sau o formă pentru pizza. Se așază aluatul, se trag marginile în sus pe pereții tăvii și se împunge cu furculița în mai multe locuri. Se acoperă cu ingrediente după gust, după care se pune la copt.

NECESITĂ TIMP
PICANT

RAPID
CROCANT

Aluat franțuzesc

- Durata preparării: circa $^1/_4$ oră
- Timp de odihnă: 1 oră
- Circa 720 kcal/porție

400 g făină
1 linguriță praf de copt
1 linguriță sare
150 unt sau margarină
2 ouă

1. Din ingrediente se frământă un aluat compact. Se înfăşoară într-o cârpă umedă şi se pune la rece în frigider timp de o oră.

2. Se întinde în formă de plăcintă sau de mărimea unei tăvi. Se încălzeşte cuptorul la 220°C. Se unge o tavă, se pune aluatul, se împunge cu furculița în mai multe locuri şi se acoperă după gust.

RAPID • FRAGED

Aluat franțuzesc cu lămâie

- Durata preparării: circa $^1/_4$ oră
- Timpul de odihnă: circa 1 oră
- Circa 720 kcal/porție

400 g făină
1 linguriță praf de copt
700 g unt
2 ouă
1 linguriță coajă rasă de lămâie proaspătă
75 ml lapte
1 praf de sare
2 cl Amaro (bitter)

1. Din ingrediente se frământă un aluat neted. Se pune la rece o oră.

2. Se frământă din nou bine şi se întind una sau patru plăcinte. Se unge o tavă sau o formă pentru pizza, se aşază aluatul întins în timp ce se trag marginile în sus pe pereții tăvii. Cuptorul se încălzeşte la 220°C. Se înfige furculița în aluat în mai multe locuri.

3. Se înveleşte după gust şi se pune la copt 20-25 minute.

Aluat de tăiței

- Durata preparării: circa $^1/_4$ oră
- Timp de odihnă: circa $^1/_2$ oră
- Circa 570 kcal/porție

400 g făină
4 ouă
1 praf de sare
1 praf nucşoară rasă
1 linguriță oregano
1 linguriță busuioc
2-3 linguri ulei (de măsline)

1. Se frământă din componente un aluat compact. Se lasă să se odihnească la rece, în frigider $^1/_2$ oră.

2. Se încălzeşte cuptorul la 220°C. Aluatul se întinde, obținând astfel una sau 4 plăcinte. Se unge o tavă sau o formă pentru pizza în care se aşază aluatul întins. Se trag marginile în sus pe pereții tăvii, apoi se înfige furculița în mai multe locuri în aluat.

3. Se înveleşte după gust şi se pune la copt 20-25 minute.

RAPID • CROCANT

Aluat de pâine

- Durata preparării: circa $^1/_2$ oră
- Durata dospirii: circa 1 oră
- Circa 530 kcal/porție

500 g făină
1 pachețel drojdie uscată
1 linguriță sare, 1 linguriță zahăr
1 vârf de cuțit chimen măcinat
1 vârf de cuțit coreandru măcinat
15 g untură de porc
2 ouă

1. Se pune făina într-un castron, se adaugă drojdia, condimentele şi untura. $^1/_4$ l apă călduță se toarnă peste compoziție, se adaugă ouăle, apoi se frământă din toate acestea un aluat. Pentru $^1/_2$ oră se pune la dospit.

2. Se frământă încă o dată şi se pune iar la dospit $^1/_2$ oră. Se pune apoi pe o planşetă, se frământă din nou, apoi se întinde.

3. Cuptorul se încălzeşte a 220°C. Se unge o tavă sau o formă pentru pizza. Se aşază aluatul pe aceasta, se trag marginile aluatului uşor în sus pe pereții tăvii. Se împunge cu furculița de mai multe ori. Se acoperă apoi după gust şi se pune la copt 20-25 minute.

RAPID • **PICANT**

Sos de roşii

Durata preparării: circa 20 de minute
Circa 160 kcal/porţie

4 linguri ulei (de măsline)
1 linguriţă sare
2 căţei de usturoi
1 ceapă tăiată mărunt
75 ml vin alb
1 cutie mare de conservă de roşii (850 ml)
sare, piper proaspăt măcinat
1 praf de zahăr
1 linguriţă oregano
1 linguriţă busuioc
1 praf de condiment (Delikat, Vegeta)

1. Se încălzeşte uleiul. Căţeii de usturoi se zdrobesc împreună cu sarea, apoi se prăjesc. Se adaugă ceapa şi se prăjesc împreună până ceapa devine sticloasă. Se stinge cu vin alb şi se completează cu roşii.

2. Se adaugă condimentele, mirodeniile, ierburile, şi se fierbe până se obţine o compoziţie de consistenţa unui sos.

RAPID • **AROMAT**

Sos de busuioc

Durata preparării: circa 20 de minute
Circa 90 kcal/porţie

4 linguri ulei (de măsline)
2 căţei de usturoi
1 linguriţă sare
1 linguriţă de busuioc măcinat
1 ceapă tăiată mărunt
1 linguriţă coajă de lămâie rasă proaspăt
600 g roşii cojite
sare, piper măcinat proaspăt
1 praf de zahăr
1 vârf de cuţit piper (Cayenne)
1 praf Delikat sau Vegeta
2 linguri busuioc proaspăt, tăiat mărunt

1. Se încălzeşte uleiul într-o tigaie, se zdrobeşte usturoiul cu sarea şi se adaugă la ulei, şi se înăbuşă în acesta. Busuiocul uscat împreună cu ceapa şi cu coaja de lămâie se pun de asemenea în tigaie şi se prăjesc până ceapa devine sticloasă.

2. Se taie roşiile în bucăţi mari, apoi se adaugă la compoziţia din tigaie şi se fierb încet până se obţine un sos suculent. Se adaugă apoi condimentele. Se ia vasul de pe foc şi în sosul deja fiert se pune busuiocul proaspăt.

NECESITĂ TIMP • **CONSISTENT**

Sos de şuncă

Durata preparării: circa $^3/_4$ oră
Circa 360 kcal/porţie

4 linguri ulei (de măsline)
1 ceapă tăiată mărunt
100 g şuncă tăiată în felii subţiri (fâşii)
100 g ciuperci (proaspete, Champignons) tăiate în cuburi
150 ml vin alb
1 cutie mică de conservă de roşii (315 ml) 200 g
sare, piper măcinat proaspăt
1 praf de nucşoară rasă
1 lingură ceapă verde tăiată mărunt
1 lingură pătrunjel tăiat mărunt
1 linguriţă amidon (făină)

1. Se încinge uleiul în care se prăjeşte ceapa până se face sticloasă. Se adaugă şunca şi ciupercile şi se călesc împreună câteva minute. Se stinge apoi compoziţia cu vin alb, se adaugă roşiile şi se fierbe un sos zemos.

2. Se adaugă apoi celelalte ingrediente şi se condimentează. Amidonul (făina) se amestecă cu puţină apă, apoi se adaugă la sos.

NECESITĂ TIMP • **SAVUROS**

Sos de carne tocată

Durata preparării: circa $^3/_4$ oră
Circa 340 kcal/porţie

4 linguri ulei (de măsline)
2 căţei de usturoi tăiaţi mărunt
250 g carne tocată mixtă
1 ceapă tăiată în cuburi
1 morcov tăiat în cuburi
1 ceapă (praz) tăiat în rondele
1 lingură verdeţuri tăiate mărunt
2 linguri pastă de tomate
1 cutie de conservă mică (315 ml) roşii decojite
sare, piper măcinat proaspăt
1 praf de zahăr
1 linguriţă busuioc
1 linguriţă oregano
1 linguriţă amidon (făină)
1 lingură melisă tăiată mărunt

1. Se încinge uleiul, se prăjesc bine usturoiul şi carnea tocată. Se adaugă legumele şi se prăjesc împreună cu usturoiul şi cu carnea. Se toarnă pasta de tomate şi roşiile în compoziţie. Se fierbe 15-20 de minute.

2. Se adaugă condimentele, se amestecă amidonul (făina) cu puţină apă şi se adaugă la sos.

Pizza cu carne şi cu carne de pasăre

Pizza cu salam este o denumire curentă. Noţiunea de pizza cu carne sau cu carne de pasăre este mai rară, cu toate că ea este la fel de gustoasă. Trebuie încercat. Este adevărat că prepararea ei presupune mai multă osteneală şi pregătire, dar rezultatul va fi o răsplată gustoasă.

Pizza cu salam şi şuncă

- Durata preparării: circa 1 oră
- Circa 840 kcal/porţie
- Ca băutură însoţitoare se recomandă un vin sec roşu.

1 aluat dospit (pag. 4)
100 g salam
150 g şuncă fiartă
1 ardei roşu
1 ardei verde
1 căţel de usturoi
100 g pastă de tomate
4 roşii (din conservă de roşii)
100 g ciuperci (Champignons)
100 g măsline umplute cu ardei
50 g măsline negre
piper măcinat proaspăt
busuioc măcinat sau fărâmiţat
oregano măcinat sau fărâmiţat
200 g caşcaval (emmentaler) ras

1. Se prepară aluatul dospit, apoi se întinde. Se încălzeşte cuptorul la 220°C. Se unge o tavă sau o formă pentru pizza. Se taie salamul şi şunca fâşii late. Se curăţă ardeii şi se taie în cuburi.

2. Se zdrobeşte usturoiul şi se amestecă cu pasta de tomate şi cu roşiile. Ciupercile se şterg cu o cârpă udă şi se taie în felii.

3. Pasta de tomate se întinde uniform pe aluatul întins. Se pun deasupra salamul, şunca, legumele şi măslinele, apoi se condimentează cu sare, piper, busuioc şi oregano. Se presară caşcavalul.

4. Se coace în cuptor circa 20-25 minute. Se serveşte caldă.

TIMP MAXIM
CROCANT

Pizza țărănească

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1200 kcal/porție
- Ca băutură însoțitoare se recomandă un vin sec alb.

1 aluat de pâine (pag. 7)
1 sos de busuioc (pag. 8)
4 roşii cojite
sare, piper măcinat proaspăt
1 linguriță busuioc, 1 linguriță oregano
2 linguri ulei (de măsline)
1 file din piept de pui
1 ceapă tocată mărunt
1 ardei roşu şi un ardei verde tăiat în fâşii
1 legătură de ceapă verde tăiată peştişori
100 g ciuperci (Champignons) tăiate felii
150 ml vin alb
zeama de la o lămâie
200 g mozzarella (caş, brânză)
50 g caşcaval ras

1. Se unge aluatul preparat cu sosul de busuioc, se taie roşiile în felii şi se aşază peste sos. Se presară cu sare, piper, busuioc şi oregano.

2. Slănina se taie în cuburi şi se topeşte în ulei. Se adaugă fileul din piept de pui. Apoi se amestecă cu legumele şi se prăjesc împreună.

3. Se stinge cu vin alb, se aromatizează cu sucul de lămâie, se adaugă sare, piper şi se lasă să fiarbă 10 minute. Apoi se ia compoziția de pe foc. După ce se răceşte, se toarnă peste roşiile deja aşezate pe aluat.

4. Se încălzeşte cuptorul. Se aşază feliile de salam peste compoziție, apoi se presară cu caşcaval. Se coace în cuptor 20/25 minute.

Pizza Peppino

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 990 kcal/porție
- Se recomandă salată de ridichi.

1 aluat de pâine (pag. 7)
4 roșii cojite
2 cepe
1 ardei roșu și 1 ardei verde
2 linguri unt sau margarină
200 g șuncă fiartă
1 conservă mică de ciuperci (Champignons)
100 g creveți sau raci
sare, piper măcinat proaspăt
1 praf de nucșoară rasă
200 g cașcaval (emmentaler) ras
2 linguri ceapă verde tăiată rondele mici

1. Se presară aluatul. Roșiile se taie felii și se pun pe aluatul întins.

2. Ceapa și ardeii se taie rondele, inele, apoi se prăjesc în unt. Șunca se taie în fâșii și se adaugă împreună cu ciupercile și crevetii la legume. Apoi se călesc împreună câteva minute.

3. Se condimentează cu sare, piper și nucșoară rasă, se lasă să se răcească, apoi se pune peste roșii având grijă să aibă un aspect decorativ plăcut.

4. Se presară cu cașcaval ras și se pune la cuptor 15/20 minute. Se servește cu ceapă verde tocată mărunt.

Pizza din aluat de pâine

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1000 kcal/porție

1 aluat de pâine
2 linguri unt sau margarină
100 g șuncă crudă
4 căței de usturoi
50 g măsline umplute
150 g ulei (de măsline)
2 gălbenușuri de ouă
1 lingură chimen
sare (nu fină) după gust
1 lingură coriandru

1. Se prepară aluatul de pâine după rețetă (pag. 7)
Se încălzește cuptorul la 220°C.

2. Șunca și căței de usturoi se taie în formă de bețișoare, apoi se înfig împreună cu măslinele în aluat. Se unge cu ulei și se pune la cuptor pentru 20- de minute.

3. Cu cinci minute înainte de a-l scoate din cuptor se unge aluatul cu gălbenușurile și se presară cu condimente. Poate fi servit cald sau rece.

Pizza cu patru sortimente de caşcaval

- Durata preparării: circa 1 $^{1}/_{2}$ oră
- Circa 1170 kcal/porție
- Ca băutură însoțitoare se recomandă vin amărui, alb.

1 aluat franțuzesc fraged (pag. 6)
4 linguri pastă de tomate
8 roșii cojite tăiate felii
250 g șuncă fiartă
1 cutie mică de conservă de ciuperci (Champignons)
20 măsline verzi
sare, piper măcinat mărunt
2 linguri oregano tăiat mărunt și proaspăt
și câte 50 g caşcaval de diferite sortimente

1. Aluatul se împarte în patru forme (tăvi) de pizza. Se unge uniform cu pasta de tomate, peste care se pun roșiile. Se încălzește la 220°C.

2. Șunca se taie în fâșii, iar ciupercile felii și se împart uniform pe porțiile de pizza. Se scot sâmburii de la măsline și se așază deasupra.

3. Se presară cu condimente și cu caşcaval ras, se pune la cuptor 15/20 de minute și se servește imediat.

Pizza cu crenvurşti

- Durata preparării: circa 1 $^{1}/_{4}$ oră
- Circa 1160 kcal/porţie
- Ca băutură însoţitoare se recomandă o bere rece.

1 aluat dospit fărâmiţat (conform reţetei)
4 roşii cojite, tăiate felii
2 perechi de crenvurşti
câte o pereche de cârnat (polonez şi Csabai)
1 ardei roşu şi 1 ardei verde
1 ceapă tăiată mărunt
1 linguriţă cimbrişor
1 linguriţă măghiran
1 conservă mică de legume în oţet
200 g caşcaval ras
2 linguri ceapă verde tocată mărunt
4 linguri pastă de tomate

1. Se unge aluatul cu pasta de tomate peste care se pun roşiile.

2. Crenvurştii se taie felii, iar ardeii se taie în fâşii şi împreună cu ceapa se aşază peste roşii. Se presară cu cimbrişor şi cu măghiran. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

3. Legumele în oţet se strecoară şi se aşază pe pizza în aşa fel încât să aibă aspect decorativ. Se presară cu caşcaval. Se introduce în cuptor 15-20 de minute. Apoi se presară cu ceapă verde tăiată mărunt.

Pizza cu salam

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1090 kcal/porţie
- Ca băutură însoţitoare se recomandă vin sec roşu.

câte 2 linguri pastă de tomate şi vin roşu
1 căţel de usturoi tăiat mărunt
1 aluat de pâine (conform reţetei)
câte o linguriţă de busuioc şi oregano
200 g salam
4 roşii cojite şi tăiate felii
câteva fileuri de sardele şi măsline negre
1 cutie mică de conservă de ciuperci (Champignons)
ardei muraţi
200 g salam (parizer) tăiat felii
50 g caşcaval ras (parmezan)
2 linguri ceapă verde tăiată mărunt

1. Se amestecă pasta de tomate cu vinul roşu, cu usturoiul şi cu condimentele şi se unge pe aluat. Se aşază pe aluat salamul, roşiile, ouăle, sardelele, măslinele, ciupercile şi ardeii muraţi.

2. Se adaugă parizerul şi se presară cu caşcaval. Se pune în cuptorul fierbinte şi se coace 15/20 de minute. Când se scoate se presară cu ceapă verde tăiată mărunt.

Pizza «gourmet»

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 910 kcal/porție
- Se recomandă a consuma cu o gamă variată de salate.

1 aluat dospit conform rețetei
1 sos de roșii conform rețetei
400 g file din carne de vită de calitate superioară tăiată felii foarte subțiri
4 linguri ulei (de măsline)
1 ceapă tăiată cuburi
100 g ciuperci (Champignons) tăiate felii
2 castraveți murați tăiați felii
100 g sfeclă roșie tăiată felii
1 lingură piper verde boabe
sare, piper măcinat proaspăt
1 vârf de cuțit piper (Cayenne)
2 cl rachiu
200 g smântână
1 conservă mică (borcan) murături asortate
200 g caşcaval ras

1. Se prepară aluatul şi se unge cu pasta de tomate.

2. Se prăjesc bine în ulei feliile de file de vită, apoi se scot şi se pun să se răcească.

3. Se căleşte ceapa împreună cu ciupercile, castraveții şi sfecla în grăsime, după preferință. Se adaugă condimentele, vinul alb şi se fierbe cinci minute. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

4. Ingredientele se împart uniform pe pizza, se presară cu caşcaval, se pune în cuptor pentru 15/20 de minute.

Pizza «capricciosa»

- Durata preparării. circa 1 $^1/_4$ ore
- Circa 910 kcal/porție
- Ca băutură însoțitoare se recomandă un pahar de "Chianti classico" (vin)

1 aluat dospit conform rețetei
500 g roşii coapte bine
250 g şuncă fiartă tăiată felii
4 fileuri de sardele din conservă
8 anghinare (miezul) conservate în ulei
4 linguri ulei (de măsline)
150 g măsline negre
puțină sare
piper negru măcinat
1 lingură ulei (de măsline) pentru a unge tava

1. Se prepară aluatul conform rețetei. Se opăresc roşiile în apă fiartă, se răcesc, se cojesc, se taie în 4 felii şi se taie în fâşii de-a lungul. Şunca se taie în fâşii de lățimea degetului.

2. Sardelele se taie în bucăți mici, anghinarele se taie în patru felii. Se încălzeşte cuptorul la 220°C şi se unge o tavă cu ulei.

3. Aluatul se pune pe o planşetă presărată cu făină, se întinde şi se pune în tavă. Marginile se trag în sus pe pereții tăvii şi se împunge în multe locuri cu o furculiță.

4. Se unge suprafața aluatului cu ulei (2 linguri) şi se aşază uniform fâşiile de roşii, şuncă, sardelele şi măslinele.

5. Se sărează şi se piperează compoziția apoi se stropeşte cu ulei. Se dă la cuptor, se lasă acolo 25 de minute, timp în care devine crocant.

Pizza specială

- Durata preparării: 1 $^{1}/_{4}$ oră
- Circa 1340 kcal/porție
- Se recomandă să se servească cu salată verde.

1 aluat de tăiței conform rețetei
1 sos de șuncă conform rețetei
50 g slănină afumată
2 linguri unt sau margarină
1 ceapă tăiată mărunt
1 cutie conservă de ciuperci diferite
sare, piper măcinat proaspăt
1 praf de nucșoară rasă
100 g carne de scoică sau de pasăre
100 g creveți
1 dovlecel tăiat felii
1 ardei tăiat fâșii
1 pahar anghinare
100 g salam
100 g șuncă
măsline umplute
1 linguriță busuioc
1 linguriță oregano
200 g mozzarella (caș, caşcaval) tăiată

1. Se prepară aluatul conform rețetei și se unge cu sosul de șuncă. Slănina se taie mărunt și se pune să se topească în unt. Se adaugă apoi ceapa care se prăjește până se face sticloasă. Se adaugă apoi ciupercile, se condimentează și se ia vasul de pe foc.

2. Se încălzește cuptorul la 220°C. Se aranjează ingredientele pe aluat în așa fel încât să aibă un aspect decorativ. Se sărează, se pipărează și se presară cu condimente (mirodenii).

3. Se așază deasupra feliile de mozzarella (caşcaval) și se pune în cuptor 15/20 de minute.

Pizza cu ciuperci

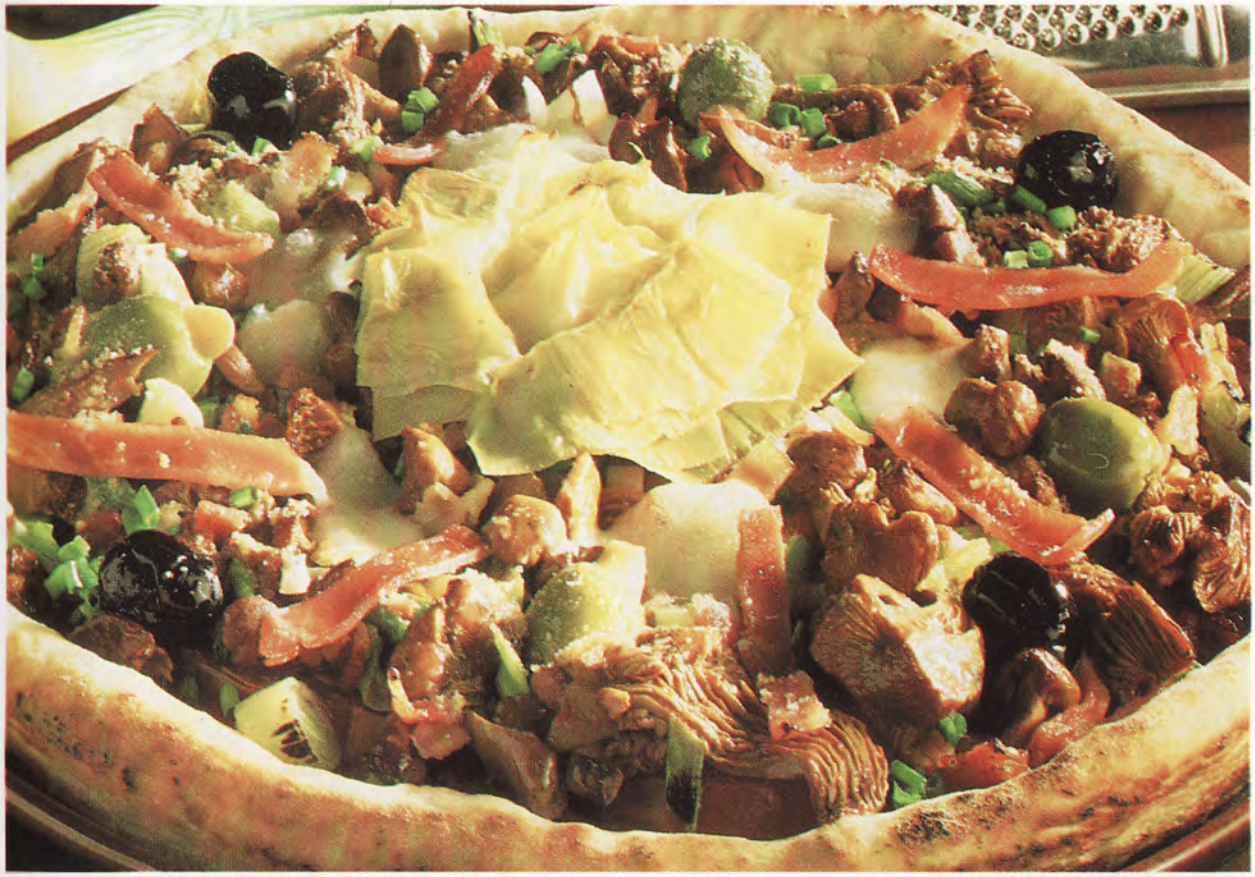
- Durata preparării: circa 1 $^{1}/_{2}$ oră
- Circa 940 kcal/porție
- Se recomandă salată de tomate.

1 aluat de tăiței conform rețetei
2 linguri unt sau margarină
100 g slănină cu carne afumată
1 cățel de usturoi, sare
1 ceapă
300 g ciuperci diferite
4 roșii
100 g șuncă fiartă
2 linguri pătrunjel tăiat mărunt
2 linguri ceapă verde tăiată mărunt
piper măcinat proaspăt
un praf de nucșoară
200 g mozzarella (brânză telemea, caşcaval, caş)

1. Aluatul de tăiței se prepară conform rețetei. Se încinge untul şi se adaugă slănina tăiată cuburi. Se lasă să se topească. Usturoiul se zdrobeşte cu sare şi se adaugă la compoziție. Se lasă să se prăjească un timp scurt. Ceapa se taie mărunt şi se căleşte împreună cu celelalte ingrediente. Apoi se adaugă ciupercile.

2. Se opăresc roşiile, se cojesc şi se taie cuburi. Se adaugă şi roşiile la restul compoziției. Se taie şunca în fâşii şi se adaugă la celelalte ingrediente. Se amestecă bine şi se ia de pe foc.

3. Se presară cu condimente, se sărează şi se pipărează, se adaugă şi nucşoara rasă. Cuptorul se încălzeşte la 220°C. Se întinde aluatul şi se împarte în patru forme de pizza. Se împarte mixtura cu ciuperci de asemenea în patru părți egale şi se pune pe aluat în formele de pizza. Mozzarella se taie felii şi se pune deasupra în părți egale. Pizza se pune în cuptor şi se coace 15/20 de minute



Pizza cu şuncă

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1420 kcal/porţie
- Se recomandă un pahar de vin roşu, tare.

1 aluat dospit conform reţetei
1 sos de carne tocată conform reţetei
4 roşii decojite
100 g şuncă fiartă tăiate felii
4 linguri măsline amestecate
1 conservă mică de anghinare
100 g slănină afumată
2 linguri ulei (de măsline)
1 legătură de ceapă verde tăiată cuburi
250 g ciuperci proaspete
sare, piper măcinat proaspăt
2 linguri verdeţuri tocate mărunt
200 g mozzarella tăiată felii
500 g caşcaval ras (parmezan)
2 linguri ceapă verde tăiată rondele

1. Se prepară aluatul conform reţetei. Se unge cu sos de carne tocată. Roşiile se taie felii şi împreună cu şunca, cu măslinele şi cu anghinarea se aranjează pe aluatul uns.

2. Slănina se taie cuburi mici şi se pune la topit în ulei. Se adaugă ceapa verde şi ciupercile, se prăjesc împreună şi se condimentează puternic cu sare şi cu piper. Se amestecă în compoziţie mixtura de ciuperci, se ia de pe foc şi se pune la răcit.

3. Se încălzeşte cuptorul la 220°C. Se împarte compoziţia şi se pune pe cele 4 bucăţi de pizza. Apoi se prepară cu mozzarella şi cu caşcaval. Se pune în cuptor pentru 15/20 de minute. Se serveşte presărată cu ceapă verde.

Pizza »Cele 4 anotimpuri«

- Durata preparării: circa 1 $^{1}/_{4}$ oră
- Circa 1170 kcal/porție
- Se recomandă să se servească cu vin sec roşu.

1 aluat fraged (franțuzesc) conform rețetei
4 linguri pastă de tomate
1 lingură oregano
6 linguri caşcaval ras (parmezan)
8 roşii opărite
100 g creveți
100 g carne de pasăre sau de scoică
100 g şuncă fiartă tăiată fâşii
100 g salam
1 conservă mică de ciuperci (Champignons)
câte o jumătate de ardei roşu şi verde tăiați fâşii
sare, piper măcinat proaspăt
200 g mozzarella

1. Aluatul se prepară şi se întinde conform rețetei şi se unge uniform cu pastă de tomate, apoi se presară cu oregano şi cu parmezan.

2. Se încălzeşte cuptorul la 220°C, se opăresc roşiile, se cojesc şi se aşază pe aluatul tăiat felii.

3. Creveții, scoicile sau carnea de pasăre, (tăiată fâşii), şunca, salamul, ciupercile şi ardeii se aştern peste roşii, se condimentează cu sare şi piper. Se acoperă cu mozzarella şi se pune în cuptor pentru 15/20 de minute.

Pizza »Mamma Lucia«

- Durata preparării: circa 1 $^{1}/_{2}$ oră
- Circa 950 kcal/porție
- Se recomandă să se servească cu salată asortată.

Ingrediente.
1 aluat dospit
300 g carne tocată mixtă
2 linguri ulei (de măsline)
1 ceapă
2 căței de usturoi
3 linguri pastă de tomate
150 ml vin alb
2 linguri oregano tăiat mărunt
1 linguriță sare, piper măcinat proaspăt
1 praf de boia de ardei
4 roşii
400 g broccoli (conopidă mică) opărit
200 g caşcaval ras

1. Aluatul se prepară conform rețetei. Carnea tocată se prăjeşte bine în ulei. Ceapa şi usturoiul se taie mărunt şi se adaugă la carnea tocată.

2. Se adaugă pasta de tomate şi se stinge cu vin alb. Se fierbe acoperit, la foc mic, zece minute.

3. Se adaugă oregano şi se condimentează cu sare, piper şi boia. Se încălzeşte cuptorul la 220°C. Se întinde aluatul. Se opăresc roşiile, se cojesc şi se taie felii, apoi se împart uniform pe aluat, împreună cu broccoli. Se toarnă sosul de carne tocată deasupra.

4. Se presară compoziția cu caşcaval şi se pune la cuptor pentru 20/25 de minute.

TIMP MAXIM • SAVUROS

Pizza de Bologna

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1380 kcal/porţie
- Se serveşte cu salată verde.

1 aluat franţuzesc preparat conform reţetei
400 g carne tocată amestecată
4 linguri ulei (de măsline), 1 ceapă
3 căţei de usturoi
sare, 1 linguriţă boia de ardei
1 linguriţă curry, 1 linguriţă oregano
1 conservă mică de roşii cojite
2 linguri pastă de tomate, 1 peperoni (ardei iute)
piper măcinat proaspăt
1 praf Delikat sau Vegeta
8 roşii
8 linguri pesmet
200 g caşcaval ras
2 linguri pătrunjel tăiat mărunt

1. Se prepară aluatul. Se prăjeşte bine carnea tocată în ulei. Ceapa se taie mărunt, se zdrobeşte usturoiul împreună cu sare, se adaugă la carne şi se călesc împreună cu aceasta.

2. Se condimentează cu boia, cu curry şi cu oregano şi se completează cu roşii. Se adaugă pasta de tomate, se taie mărunt peperoni şi se presară pe compoziţie, apoi se condimentează sosul cu sare, piper şi cu vegeta sau cu delikat.

3. Se amestecă şi se fierbe până are consistenţa unui sos mai gros. Se opăresc roşiile, se cojesc şi se taie felii. Se întinde aluatul şi se împarte în patru părţi egale, după care se aşază în forme pentru pizza. Se acoperă cu pesmet şi cu feliile de roşii.

4. Se încălzeşte cuptorul la 220°C. Se toarnă sosul de carne peste aluatul acoperit cu roşii şi se presară cu caşcaval ras. Cele patru porţii se lasă în cuptor 15-20 de minute. Se presară cu pătrunjel înainte de a le consuma.

Pizza cu salam şi cu cartofi

- Durata preparării: circa 2 $^1/_4$ ore
- Se recomandă să se servească cu un pahar de vermut.

1 kg cartofi (care nu se fărâmiţează la fierbere)
sare, 1 ceapă mare
2 linguri unt, 1 ou proaspăt
200 g făină, 50 g smântână
unt şi făină pentru tavă
150 kg ketchup
2 căţei de usturoi zdrobiţi
3 linguri ulei (de măsline), puţină sare
2 linguri busuioc proaspăt tăiat mărunt
puţin piper negru
50 g măsline verzi tăiate în două
200 g salam tăiat felii subţiri
250 g mozzarella (brânză, caşcaval) tăiată felii

1. Se fierb cartofii în apă sărată. Ceapa se taie mărunt şi se căleşte în untul fierbinte.

2. Se încălzeşte cuptorul la 210°C. Se presează cartofii, se amestecă cu oul, cu făina, cu smântâna şi cu ceapa călită şi se frământă un aluat maleabil. Se condimentează cu sare şi cu nucşoară rasă.

3. Se unge o tavă cu unt şi se presară cu făină. Aluatul se pune pe tavă şi se netezeşte cu un cuţit ud. Se pune în cuptor şi se coace circa 25 de minute.

4. Se amestecă o compoziţie din ketchup, usturoi, ulei, busuioc şi se condimentează cu sare şi piper. Se unge aluatul de cartofi cu sosul de roşii, se acoperă uniform cu măsline, salam şi mozzarella (brânză, caşcaval) şi se pune compoziţia înapoi în cuptor pentru încă circa 20 de minute.

Pizza de Parma

- Durata preparării: circa 1 $^{3}/_{4}$ ore
- Circa 1260 kcal/porție
- Se servește cu salată italiană.

1 aluat franțuzesc preparat conform rețetei
1 sos de roșii preparat conform rețetei
4 roșii cojite
100 g șuncă
1 conservă mică de anghinare
1 dovlecel tăiat felii
1 conservă mică de ciuperci
câțiva ardei murați
1 linguriță busuioc
1 linguriță oregano
40 g caşcaval ras (parmezan)

1. Se prepară aluatul conform rețetei. Se întinde o plăcintă care se unge cu sos de roşii, iar roşiile se taie felii şi se pun peste sos uniform împărțite.

2. Şunca, anghinarele şi dovlecelul se pun peste compoziție. Se încălzeşte cuptorul la 220°C. Ciupercile se taie mărunt (sau în două) şi împreună cu ardeii se aşază peste celelalte componente. Se presară cu busuioc şi cu oregano.

3. Compoziția se presară cu caşcaval (parmezan) şi se coace la cuptor 15-20 de minute.

Pizza »Amalfi«

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1030 kcal/porție
- Se servește cu salată asortată.

1 aluat de pâine preparat conform rețetei
2 linguri unt sau margarină
2 cepe
250 g șuncă fiartă
1 lingură oregano
sare, piper măcinat proaspăt
4 linguri pastă de tomate
8 roșii mari
1 conservă de fileuri de sardele
20 măsline negre
200 g mozzarella (brânză sărată, caşcaval)
2 linguri pătrunjel tăiat mărunt

1. Se prepară aluatul conform rețetei. Se încinge untul, ceapa se taie mărunt și se călește în aceasta. Șunca se taie în cuburi și se adaugă la compoziție. Se condimentează cu oregano, sare și piper și se lasă să se răcească. Se întinde aluatul și se unge cu pastă de tomate.

2. Se încălzește cuptorul la 220°C. Se opăresc roșiile, apoi se cojesc, se taie felii și împreună cu amestecul de șuncă și ceapă, cu sardelele și cu măslinele se împart pe cele patru porții de aluat.

3. Mozzarella (brânză, telemea) se taie felii, se așază peste celelalte componente de pe porțiile de pizza, și se coace în cuptor circa 20 de minute. Se presară cu pătrunjel.

Pizza napolitană

- Durata preparării: circa $^3/_4$ oră
- Circa 1430 kcal/porţie.
- Se recomandă să se servească cu vin sec alb.

1 aluat dospit preparat conform reţetei
4 linguri pastă de tomate
4 roşii
4 ouă fierte
100 g şuncă fiartă
50 g fileuri de sardele
50 g măsline negre
sare, piper
măcinat proaspăt
1 linguriţă oregano fărâmiţat
1 linguriţă busuioc
tăiat mărunt
200 g mozzarella (caşcaval, brânză sărată)

1. Aluatul dospit se prepară conform reţetei, se întind patru foi de pizza şi se ung cu pastă de tomate. Roşiile şi ouăle se taie felii şi se aşază pe aluat.

2. Sardelele şi măslinele negre se aşază astfel pe componentele de pe aluat, ca ele să aibă un aspect decorativ. Se încălzeşte cuptorul la 220°C. Se condimentează (foile de pizza) cu sare, piper, oregano şi busuioc. Se taie mozzarella în felii şi se aşază peste compoziţie.

3. Se pune în cuptor pentru 25-30 de minute.

Pizza cu carne de pui

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1230 kcal/porție
- Se servește cu un pahar de vin alb.

1 aluat de pâine
preparat conform rețetei
1 sos de roșii
preparat conform rețetei
2 fileuri de piept
de pasăre
sare, 2 căței de usturoi
3 linguri ulei (de măsline)
1 ardei roșu tăiat fâșii
100 g ciuperci tăiate felii
piper măcinat proaspăt
1 lingură cimbrișor
200 g smântână
75 ml vin alb
250 g ficat de pui
4 linguri unt
sau margarină
2 linguri de ananas
200 g caşcaval ras

1. Se prepară aluatul şi se unge cu sosul de roşii. Carnea de pasăre se taie mărunt, se zdrobeşte usturoiul cu sarea, apoi se prăjesc bine în ulei.

2. Se adaugă legumele, se condimentează, se completează cu smântână şi cu vin alb şi se fierbe 5 minute. Ficatul de pui se taie mărunt, se prăjeşte bine în unt sau margarină, se adaugă la compoziție şi se adaugă făina să se lege. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

3. Amestecul de carne şi legume se pune să se răcească, se întinde aluatul, se acoperă cu compoziția preparată în prealabil, se acoperă cu feliile de ananas, se presară cu caşcaval ras şi se pune în cuptor pentru 15-20 de minute.

Pizza măcelăresei

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1320 kcal/porție
- Se servește cu salată italiană.

1 aluat dospit
preparat conform rețetei
1 sos de busuioc
preparat conform rețetei
4 roşii cojite
1 legătură de ceapă verde
2 linguri unt
sau margarină
100 g mortadella (parizer)
100 g salam
100 g şuncă fiartă
1 cârnat cabanos (100 g)
tăiat felii
1 conservă mică
de ciuperci
1 conservă mică
de anghinare
sare, piper măcinat proaspăt
1 linguriță oregano
200 g caşcaval ras

1. Se prepară aluatul şi se unge cu sosul de busuioc. Roşiile se taie felii şi se aşază peste sos. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

2. Ceapa verde se taie fâşii, se căleşte în unt sau margarină până se face sticloasă, apoi împreună cu şunca, cu mortadella (parizer), cu salam, cu ciuperci şi cu anghinare se aşază pe feliile de roşii în aşa fel încât să aibă aspect decorativ.

3. Se presară cu sare, piper, oregano şi caşcaval şi se pune în cuptor pentru 15-20 de minute.

TIMP MAXIM • **PICANT**

Pizza de miel

Durata preparării: circa 2 ore
Circa 1210 kcal/porție
Se servește cu salată de dovlecel

1 aluat de pâine preparat conform rețetei
500 g carne de miel tocată
4 linguri ulei (de măsline)
sare, 2 căței de usturoi
1 ceapă tăiată cuburi
2 morcovi tăiați în cuburi
1 conservă mică de roșii (în bulion)
câte o linguriță de busuioc
și de oregano
piper măcinat proaspăt
câte o linguriță boia și curry
câteva picături de sos Worchester
2 linguri foi de mentă tăiate mărunt
4 roșii decojite
2 dovlecei mici (zucchini)
2 ouă fierte tare
6 linguri măsline negre
200 g mozzarella tăiată
50 g caşcaval (brânză) ras

1. Se prepară aluatul. Carnea tocată se prăjește bine în ulei. Se zdrobește usturoiul împreună cu sarea și se adaugă la carne. Apoi se completează cu ceapă și morcovi. Se prăjesc scurt împreună, apoi se adaugă și roșiile.

2. Se condimentează cu busuioc și cu oregano apoi se adaugă și sarea, piperul, boia, curry și sosul de Worchester. Se lasă să fiarbă încet acoperit timp de 10 minute. Se condimentează din nou și se introduce menta în compoziție. Se lasă să se răcească.

3. Se întinde aluatul și se acoperă cu amestecul preparat. Se încălzește cuptorul la 220°C. Roșiile se taie felii, și împreună cu dovleceii, cu feliile de ou și cu măslinele se pun peste amestec în așa fel, încât să aibă aspect decorativ. Se acoperă cu mozzarella (brânză sărată), se presară cu caşcaval ras și se coace 15-20 de minute.

Pizza turcească

- Durata preparării: circa $^3/_4$ oră
- Circa 830 kcal/porție
- Se servește cu tsatsiki.

1 aluat dospit
2 cepe
2 căței de usturoi
2 roșii
1 peperoni (ardei iute)
500 g carne de vită tocată
2 linguri pastă de tomate
6 linguri de pătrunjel și mentă
sare, piper măcinat proaspăt
1 lingură boia dulce
unt pentru uns tava

1. Se prepară aluatul. Ceapa și usturoiul se taie mărunt, se opăresc și se cojesc roșiile, apoi se taie în cuburi. Se opăresc și se cojesc roșiile, apoi se taie în cuburi. Ardeiul iute se taie mărunt. Toate împreună cu carnea tocată, cu pasta de tomate, cu pătrunjelul și cu menta se amestecă bine ca să iasă o compoziție netedă.

2. Compoziția se condimentează cu sare, piper și cu boia. Se încălzește cuptorul la 220°C. Se unge o formă pentru pizza, se pune aluatul în formă și se acoperă cu amestecul de carne tocată.

3. Se coace la cuptor 15-20 de minute.

Pizza din carne tocată

- Durata preparării: circa 2 1/4 ore
- Circa 1200 kcal/porție
- Se servește cu salată asortată.

1 aluat dospit preparat conform rețetei
2 linguri ulei (de măsline)
50 g slănină cu carne afumată
500 g carne tocată (amestec)
2 căței de usturoi, sare
1 ceapă
un ardei roșu și unul verde
100 g ciuperci (Champignons)
150 g vin roșu
1 conservă de roșii cojite
1 linguriță oregano
piper măcinat proaspăt
1 vârf de cuțit piper Cayenne
150 g caşcaval ras (emmental)

1. Se prepară aluatul dospit. Se încinge uleiul, slănina se taie cuburi și se pune în ulei să se topească. Se adaugă carnea tocată și se prăjește bine.

2. Căței de usturoi se zdrobesc împreună cu sarea, legumele, se taie cuburi și se adaugă la carnea tocată, prăjindu-se împreună.

3. Compoziția se completează cu roșii, cu oregano, cu sare, cu piper și cu piper Cayenne. Amestecul se lasă să fiarbă acoperit 10 minute apoi se pune să se răcească. Se încălzește cuptorul la 220°C.

4. Se întinde aluatul apoi se acoperă porțiile de pizza cu compoziția preparată. Se presară cu caşcaval ras și se pune în cuptor pentru 15-20 minute.

Pizza țărăncuței

- Durata preparării: circa 2 1/4 ore
- Circa 1090 kcal/porție
- Se servește cu vin alb sec.

1 aluat de pâine conform rețetei
2 linguri de unt sau margarină
100 g slănină cu carne, afumată
200 g spanac congelat
sare, piper măcinat proaspăt
1 praf nucșoară rasă
1 praf Delikat sau Vegeta
100 g salam fin
4 roșii
1 lingură busuioc
4 ouă fierte
200 g mozzarella (brânză, caşcaval)
1 lingură pătrunjel tăiat mărunt

1. Se prepară aluatul. Se încinge uleiul, untul sau margarina, slănina se taie cuburi, se pune în unt și se lasă să se topească.

2. Se decongelează spanacul, se strecoară bine și se adaugă la slănină. Se prăjesc scurt împreună și se condimentează. Se întinde aluatul și se împarte în patru forme pentru pizza.

3. Se întinde spanacul pe cele patru plăcinte de pizza. Peste spanac se pun felii de salam. Se opăresc roșiile, se cojesc și se taie felii, apoi se așază peste feliile de salam. Cuptorul se încălzește la 220°C.

4. Se condimentează cu busuioc, cu sare și cu piper, ouăle se taie felii și se așază pe porțiile de pizza în așa fel, să fie decorative. Mozzarella se taie felii și se pun deasupra. Porțiile de pizza se vor coace circa 20 de minute. Se servește presărat cu pătrunjel tăiat mărunt.

TIMP MAXIM • IUTE

Pizza cu peşte şi cu fructe de mare

O mare parte a Italiei este înconjurată de Marea Mediterană. Este evident că bogatul sortiment de peşti şi scoici oferă o gamă largă de materii prime pentru prepararea tradiţionalei pizza.

Pizza cu fructe de mare

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1030 kcal/porţie
- Se consumă cu un pahar de vin alb.

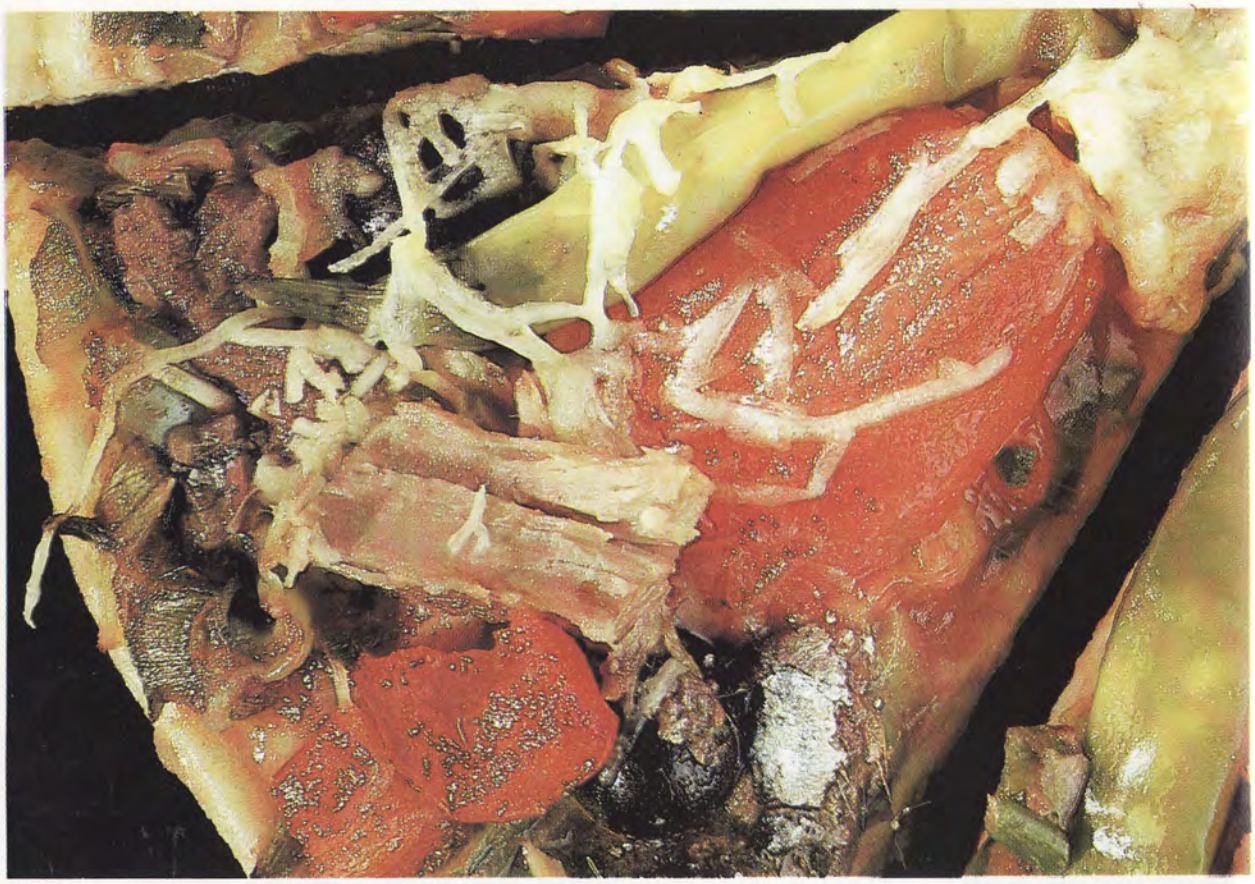
1 aluat dospit preparat conform reţetei
1 sos de busuioc preparat conform reţetei
4 roşii cojite
100 g şuncă fiartă
100 g carne de scoică
100 g raci sau creveţi
100 g carne de peşte fiartă tăiată felii
câţiva ardei muraţi
1 conservă mică de ciuperci
câteva măsline negre
1 linguriţă busuioc
1 linguriţă oregano
sare, piper măcinat proaspăt
200 g mozarella tăiată

1. Se prepară aluatul şi se unge cu sosul de busuioc. Roşiile se taie felii şi se aşază peste sos. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

2. Şunca se taie fâşii şi se aranjează frumos pe plăcintă, la fel şi fructele de mare. Se adaugă şi ciupercile şi măslinele având grijă să aibă un aspect decorativ. Se presară cu condimente, cu sare şi cu piper.

3. Se aşază mozzarella (brânză, caşcaval) peste compoziţie şi se coace în cuptor 15-20 de minute.

TIMP MAXIM
CROCANT



Pizza »Sirenei«

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1160 kcal/porție
- Se servește cu salată de roșii

1 aluat dospit
2 linguri ulei (de măsline)
2 legături ceapă verde
un ardei roșu și unul verde
1 conservă de roșii în bulion
1/2 linguriță de piper negru
1 legătură de oregano
400 g pește (ton) în ulei (conservă)
100 g măsline negre
1 borcan sardele
ardei murați
200 g cașcaval ras

1. Se prepară aluatul dospit. Se încinge uleiul și se călește ceapa până se face sticloasă. Se adaugă ardei tăiați cuburi.

2. Se adaugă roșiile, se condimentează cu sare, piper și oregano. Se fierbe acoperit circa 10 minute.

3. Se încălzește cuptorul la 220°C. Peștele se rupe în bucăți. Se întinde aluatul iar legumele se așază pe acesta.

4. Peștele ton, măslinele, sardelele și ardeii murați se adaugă la legume. Se presară cu cașcaval și se coace în cuptor 20-25 de minute.

Pizza romană

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1310 kcal/porție
- Se servește cu salată asortată.

1 aluat franțuzesc
conform rețetei
2 linguri ulei sau margarină
2 cepe și doi căței de usturoi
sare, piper măcinat proaspăt
1 conservă mică de roșii cojite
8 roșii
250 g pește ton
în ulei (conservă)
1 borcan fileuri de sardele
1 conservă mică de ciuperci
20 măsline negre
2 ouă fierte
8 ardei verzi
200 g caşcaval ras
2 linguri pătrunjel tăiat mărunt

1. Se încinge untul sau margarina, cepele se taie mărunt și se prăjesc. Usturoiul se zdrobește cu sare și se adaugă la restul compoziției.

2. Se adaugă roșiile, se condimentează cu sare și piper și se fierbe până ce se obține un sos consistent.

3. Se opăresc roșiile, se cojesc și se taie felii. Peștele ton, fileul de sardele și ciupercile se scurg bine. Se pregătesc măslinele; ouăle se taie felii, ardeii se taie mărunt.

4. Se întinde aluatul, se așază în patru forme de pizza și se învelesc blaturile cu mixtura, care se împarte în patru părți egale. Se presară cu caşcaval și fiecare porție se coace în cuptor 15-20 de minute. Se presară apoi cu pătrunjel tăiat mărunt.

Pizza tăietorului de lemne

Durata preparării: circa 2 $^{1}/_{4}$ ore
Circa 1180 kcal/porție
Se servește cu un vin ușor, roșu.

1 aluat de pâine
2 linguri unt sau margarină
100 g slănină
cu carne afumată
2 căței de usturoi
sare
1 ceapă
1 conservă mică de roșii cojite
1 linguriță oregano
piper măcinat proaspăt
1 praf Delikat sau Vegeta
un ardei roșu și unul verde
100 g salam piperat
1 conservă de pește ton
100 g ciuperci proaspete
4 ardei murați
200 g caşcaval ras
2 linguri ceapă verde
tăiată mărunt (în rondele)

1. Se prepară aluatul conform rețetei. Se încinge untul, slănina se taie cuburi și se pune în unt să se topească. Usturoiul se zdrobește cu sare, ceapa se taie mărunt se adaugă amândouă la slănină și se prăjesc împreună.

2. Se scurg roșiile se adaugă și ele la restul compoziției și se fierb împreună până se obține un sos consistent. Se condimentează cu oregano, sare, piper și vegeta și se pune să se răcească. Cuptorul se încălzește la 220°C.

3. Ardeii și salamul se taie în fâșii. Peștele ton se rupe în bucăți. Se întinde aluatul și se împarte în patru forme pentru pizza. Plăcintele se ung cu sosul de roșii peste care se așază celelalte componente.

4. Porțiile de pizza se coc câte 20 de minute. Cu cinci minute înainte de a le scoate din cuptor, se presară cu caşcaval. Se servesc presărate cu ceapă verde.

Pizza de sardele

Durata preparării: circa 2 ore
Circa 1070 kcal/porție
Se servește cu un pahar de vin roșu.

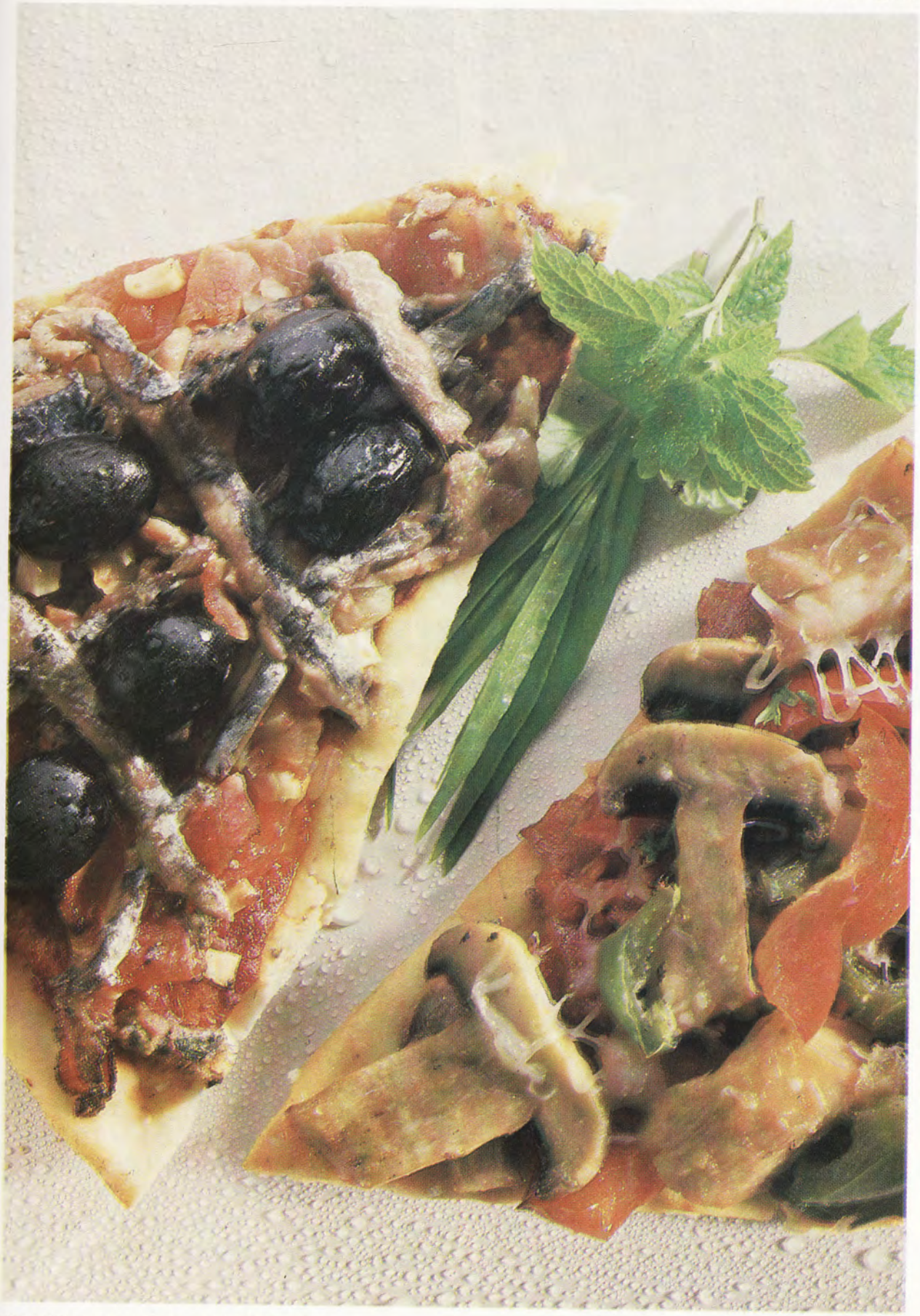
1 aluat de pâine
4 linguri pastă de tomate
8 felii de șuncă fiartă
8 roșii
2 cepe
4 căței de usturoi
100 fileuri de sardele
100 măsline negre
1 lingură oregano
sare, piper măcinat proaspăt
100 g caşcaval ras

1. Se prepară aluatul, se pune la dospit se întinde și se împarte în cele patru forme pentru pizza (tăvi). Fiecare porție se unge cu pastă de tomate.

2. Șunca se taie mărunt, se opăresc roșiile, se cojesc și se taie felii. Cepele se taie cuburi, apoi toate componentele se împart uniform pe porțiile de pizza. Se încălzește cuptorul la 220°C.

3. Căței de usturoi se taie mărunt și se presară deasupra. Sardelele se aranjează sub formă de gratii pe porțiile de pizza. Găurile care se formează astfel, se umplu cu măsline.

4. Se condimentează cu oregano, sare și piper și se presară cu caşcaval. Se coace la cuptor timp de 20 de minute.



TIMP MAXIM • **SAVUROS**

Pizza cu peşte ton şi cu măsline

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1410 kcal/porţie

1 aluat franţuzesc cu lămâie conform reţetei
2 linguri ulei (de măsline)
100 g slănină afumată
1 legătură ceapă verde tăiată cuburi
150 g ciuperci tăiate felii
1 conservă de roşii în bulion
sare, piper măcinat proaspăt
2 linguri oregano tăiat mărunt
400 g peşte ton în ulei
100 g măsline asortate
ardei iuţi muraţi
200 g caşcaval ras (emmental)

1. Se prepară aluatul. Se încinge uleiul, slănina se taie cuburi şi se pune în ulei să se topească. Se adaugă ciupercile, ceapa verde şi se prăjesc împreună. Se completează cu roşiile, se fierbe până se obţine un sos consistent, apoi se condimentează.

2. Se întinde aluatul, se unge cu sos, se pun deasupra celelalte ingrediente, se presară cu caşcaval şi se coace la cuptor 20 de minute.

TIMP MAXIM • CONSISTENT

Tăşcuţe (Focaccia) cu sardele

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1090 kcal/porţie
- Se serveşte cu salată italiană.

1 aluat de pâine
4 linguri pastă de tomate
câte o linguriţă de busuioc şi de oregano
8 roşii cojite tăiate felii
sare, piper măcinat proaspăt
2 linguri ceapă verde tăiată mărunt
200 g fileuri de sardele
un borcan de măsline negre umplute
8 felii şuncă fiartă
8 felii caşcaval

1. Pasta de tomate se amestecă cu condimentele. Se prepară aluatul, se întinde şi se unge cu sosul condimentat. Se aşază roşiile deasupra, se condimentează şi se presară cu ceapă verde.

2. Se încălzeşte cuptorul la 220°C. Se înfăşoară câte o măslină într-o fâşie de sardelă, fiecare felie de şuncă se acoperă cu o felie de caşcaval, se face un rulou din cele două felii, iar apoi se taie în fâşii de 1 cm grosime şi se pune peste pizza. Se presară cu caşcaval ras şi se coace în cuptor 15-20 de minute.

Pizza cu crabi şi sardele

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1080 kcal/porţie
- Se serveşte cu salată de roşii.

1 aluat de pâine conform reţetei
1 sos de roşii conform reţetei
2 linguri ulei (de măsline), 1 ceapă
1 legătură de ceapă verde
câte un ardei roşu şi verde
1 conservă mică de mazăre şi morcovi
250 g crabi şi creveţi
sare, piper măcinat proaspăt
zeama de la 1 lămâie, puţin rachiu
1 linguriţă oregano, 1 linguriţă busuioc
câteva anghinare şi sardele
200 g mozzarella (brânză, caşcaval) tăiată

1. Din aluat se fac 4 foi în formă de plăcintă. Acestea se ung cu sosul de tomate. Legumele se călesc în ulei. Se condimentează cu sare, piper, zeamă de lămâie, rachiu, oregano şi busuioc. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

2. Legumele, după ce s-au răcit, se aranjează pe pizza adăugând şi anghinarele şi sardelele la compoziţie. Se acoperă cu mozzarella şi se coace în cuptor 15-20 de minute.

Minipizza cu caviar

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 620 kcal/porţie
- Se serveşte cu un pahar de şampanie.

1/2 porţie aluat de pâine
2 linguri pastă de tomate
4 linguri smântână
1 lingură ceapă verde tăiată mărunt
1 lingură oregano tăiat mărunt
4 roşii cojite tăiate felii
1 borcan mic de scoici
2 ouă fierte tari, tăiate felii
150 g mozzarella (brânză, caşcaval)
1 conservă de caviar
100 g smântână
1 pahar de verdeţuri

1. Pasta de tomate se amestecă cu smântâna şi cu condimentele. Se întinde aluatul şi se unge cu sosul condimentat. Roşiile se aşază peste sos. Se încălzeşte cuptorul la 180°C.

2. Se scurg scoicile împreună cu ouăle peste pizza. Se acoperă compoziţia cu mozzarella şi se coace în cuptor 20 de minute. Se ornează cu caviar, cu smântână şi cu verdeţuri.

Pizza siciliană de scoici

- Durata preparării: circa 2 $^{1}/_{4}$ ore
- Circa 1140 kcal/porție
- Se potrivește cu un pahar de vin alb.

1 aluat de pâine
1 sos de busuioc
4 roșii cojite
1 legătură de ceapă verde
2 morcovi tăiați felii
1 ceapă tăiată cuburi
1 fir de frunză de țelină
tăiată fâșii
3 linguri unt
sau margarină
sare, piper măcinat proaspăt
2 linguri oregano
tăiat mărunt
puțin vin alb
4 linguri măsline negre
200 g scoici asortate
200 g mozzarella
(brânză, caşcaval) tăiată
50 g caşcaval fărâmițat
2 linguri ceapă verde
tăiată mărunt

1. Se prepară aluatul, se întinde şi se unge cu sosul de busuioc. Roşiile se taie felii şi se aşază deasupra.

2. Legumele se călesc în unt până devin sticloase. Se condimentează cu sare, piper şi oregano, se stinge cu puțin vin alb şi se căleşte acoperit 8-10 minute. Se ia de pe foc şi se pune să se răcească. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

3. Legumele, măslinele şi scoicile se aranjează uniform pe plăcinta de pizza. Se adaugă mozzarela, se presară cu caşcaval ras şi se coace 15-20 de minute. Se presară cu ceapă verde tăiată mărunt.

Pizza Neptun

Durata preparării: circa 2 ore.
Se serveşte cu salată verde.

1 aluat de pâine
conform reţetei
2 linguri ulei
2 căţei de usturoi
3 cepe
100 g carne de scoici
100 g crabi sau creveţi
1900 g peşte proaspăt
1 conservă de roşii în bulion
2 linguri oregano tăiat mărunt
1 lingură cimbrişor
sare, piper măcinat proaspăt
100 g măsline negre
(fără sâmburi)
1 legătură de verdeţuri asortate
200 g mozzarella
(brânză, caşcaval)

1. Se prepară aluatul. Se încinge uleiul. Căţeii de usturoi şi ceapa se taie mărunt şi se călesc până se fac sticloşi.

2. Carnea de scoici, crabii şi carnea de peşte se adaugă şi se prăjesc puţin timp împreună. Se completează compoziţia cu roşiile şi se fierbe încet 25 de minute. Se adaugă şi condimentele. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

3.Compoziţia se condimentează cu sare şi cu piper. Din aluat se fac 4 foi în formă de plăcintă, care se ung cu această masă. Porţiile de pizza se ornează cu măsline şi cu verdeţuri, se presară cu caşcaval ras şi se coace 20-25 de minute.

Pizza de peşte

Durata preparării: circa 1 oră
Circa 1290 kcal/porţie
Se serveşte cu un pahar de vin alb.

1 aluat dospit fărâmiţat
conform reţetei
1 sos de busuioc
conform reţetei
4 roşii cojite
2 cepe tăiate mărunt
1 dovlecel tăiat felii
2 ouă tari tăiate felii
100 g crabi sau creveţi
100 g bucăţi de peşte fiert
200 g fileuri de biban
sare, piper măcinat proaspăt
câteva picături
de sos Worchester
câteva picături
de zeamă de lămâie
3 linguri unt sau margarină
16 scoici fierte (cu scoica pe ele)
1 linguriţă oregano
1 linguriţă busuioc
200 g mozzarella tăiată (brânză, caşcaval)
50 g caşcaval fărâmiţat

1. Se prepară aluatul din care se întinde o plăcintă. Se unge cu sosul de busuioc. Roşiile se taie felii şi se aşază peste sosul întins. Legumele, ouăle şi fructele de mare se pun peste compoziţie în aşa fel încât să aibă aspect decorativ. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

2. Fileul de biban se taie felii, se sărează, se piperează, se marinează cu sosul Worchester şi cu zeama de lămâie şi se prăjeşte în unt. Toate ingredientele se aşază pe plăcinta de pizza. Se presară cu condimente şi cu caşcaval şi se coace la cuptor 15-20 de minute.

Pizza din peşte ton

Durata preparării: circa 1 oră
Circa 1290 kcal/porţie
Se serveşte cu un pahar de vin alb.

1 aluat dospit
conform reţetei
2 cepe de mărime mijlocie
2 căţei de usturoi
1 conservă de roşii
în bulion (400 g)
4 linguri ulei (de măsline)
puţină sare
3 conserve de fileuri
de sardele
1 lingură verdeţuri
conservate
3 conserve de peşte ton
în ulei (450 g)
50 g măsline
verzi fără sâmburi

1. Se prepară aluatul. Cepele se taie în două şi se taie în felii foarte subţiri. Usturoiul se taie mărunt. Se scurg roşiile.

2. Sardelele se taie mărunt împreună cu verdeţurile. Se scurg peştii şi se zdrobesc cu o furculiţă. Măslinele se taie felii. Se încălzeşte cuptorul la 220°C şi se unge o tavă cu o lingură de ulei de măsline.

3. Se întinde din aluat o foaie de mărimea tăvii. Se pune pe tavă şi marginile se trag în sus pe pereţii tăvii.

4. Aluatul se unge cu restul uleiului şi se acoperă uniform cu feliile de ceapă. Compoziţia din peştele ton, măslinele şi verdeţurile se aşază peste ceapă. Zeama de roşii se ia cu lingura şi se toarnă uniform peste compoziţie. Se coace în cuptor circa 25 de minute.

Pizza de sardele

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1370 kcal/porție
- Se servește cu un șpriț.

1 aluat franțuzesc
1 sos de roșii
4 roșii cojite
100 g spanac proaspăt
4 linguri unt sau margarină
6 linguri stafide moi
6 linguri migdale
sare, piper
măcinat proaspăt
1 praf nucșoară rasă
400 g sardele mici proaspete
zeama de la o lămâie
câteva picături
de sos Worchester
puțină făină, untură
sau grăsime suficientă
200 g mozzarella tăiată (brânză, caşcaval de alt tip)
2 linguri ceapă verde
tăiată mărunt

1. Se prepară aluatul, din care se întind patru foi în formă de plăcintă. Se unge cu sosul de roşii. Roşiile se taie felii. Se rup frunzele de spanac în bucăți mici şi se prăjesc în grăsime. Se adaugă stafidele şi migdalele, apoi se condimentează.

2. Sardelele se sărează, se piperează, se marinează cu zeamă de lămâie şi sos Worchester, se trec prin făină şi se prăjesc în grăsime abundentă.

3. Se împarte cantitatea de spanac şi de sardele în patru părți egale, se aşază pe cele patru foi de pizza, se acoperă cu mozzarella şi se coace 15-20 de minute. Se presară cu ceapă verde.

Pizza de sardele cu măsline

- Durata preparării: circa 1 $^{1}/_{4}$ ore
- Circa 910 kcal/porție.
- Se servește cu un vin țărănesc puternic.

1 aluat de tăiței conform rețetei
8 roșii cojite tăiate felii
100 g șuncă fiartă
1 legătură ceapă verde
200 g fileuri de sardele
1 borcan măsline negre
ardei iuți murați
4 ouă tari tăiate felii
1 linguriță busuioc
1 linguriță oregano
piper măcinat proaspăt
200 g caşcaval ras

1. Se prepară aluatul. Se taie roşiile şi se pregătesc toate celelalte ingrediente. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

2. Din aluat se întind patru foi în formă de plăcintă. Şunca se taie în fâşii şi împreună cu ceapa verde, cu măsline cu fileul de sardele, cu ardeii murați şi cu ouăle se aşază peste roşiile întinse deja pe aluat.

3. Se condimentează, se sărează şi se piperează. Se presară cu caşcaval şi se coace la cuptor 15-20 de minute.

Pizza cu raci (garnela)

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1070 kcal/porție
- Se servește cu vin roșu uscat.

1 aluat de tăiței conform rețetei
1 sos de tomate
4 roșii cojite
2 căței de usturoi
sare
4 linguri ulei (de măsline)
1 linguriță coajă de lămâie rasă
16 cozi de raci (garnela) curățate
2 linguri pătrunjel tăiat mărunt
1 linguriță oregano
sare, piper măcinat proaspăt
câteva picături
de zeamă de lămâie
100 g ciuperci
1 ceapă tăiată mărunt
2 ouă fierte tari tăiate felii
6 linguri măsline asortate
200 g caşcaval ras

1. Se prepară aluatul apoi se întind patru foi în formă de plăcintă care se ung cu sosul de roșii. Roșiile se taie felii și se așază peste sos.

2. Căței de usturoi se zdrobesc cu sare și se prăjesc în ulei adăugându-se și coaja de lămâie. Cozile de raci se adaugă de asemenea și se prăjesc. Se presară cu pătrunjel și oregano și se condimentează cu sare, cu piper și cu zeama de lămâie. Cuptorul se încălzește la 220°C.

3. Ciupercile se taie felii și se așază peste porțiile de pizza adăugându-se și racii, ceapa, ouăle și măslinele având grijă să aibă aspect decorativ.

4. Se presară cu caşcaval și se coace în cuptor 15-20 de minute.

Pizza cu legume

Roşiile care se coc la soare dau oricărui sortiment de pizza un gust incomparabil. Însă orice alt fel de legume, mai ales cele care cresc în sud, se pot întrebuința pentru pizza, ca de pildă, dovlecelul zucchini sau vinetele. Dacă pizza se prepară cu legume, se poate renunța la cârnați, şuncă sau carne.

Pizza națională

- Durata preparării: circa 1 $^{1}/_{2}$ ore
- Circa 730 kcal/porție
- Se serveşte cu salată asortată (colorată).

1 aluat dospit conform rețetei
1 ceapă
1 cățel de usturoi
5 roşii mari
2 ardei
100 g ciuperci (Champignons)
zeamă de lămâie
1 lingură ulei (de măsline)
2 linguri pastă de tomate
6 anghinare din conservă
8 măsline negre
sare (de mare), piper
măcinat proaspăt
1 lingură oregano tăiat mărunt
1 lingură busuioc tăiat mărunt
300 g mozzarella tăiat

1. Se prepară aluatul. Ceapa se taie în cuburi, iar usturoiul se zdrobeşte. Se cojesc roşiile, se taie în două, se curăţă şi se taie felii. Ardeii se taie cuburi, ciupercile se taie felii şi se stropesc cu zeamă de lămâie.

2. Ceapa şi usturoiul se călesc în ulei. Se adaugă roşiile şi pasta de tomate şi se fierbe din compoziţie un sos consistent.

3. Cuptorul se încălzeşte la 220°C. Aluatul se întinde, se unge o tavă şi se aşază foaia întinsă pe aceasta. Se unge cu sosul preparat, iar apoi se aranjează legumele şi măslinele peste blat în aşa fel să aibă aspect decorativ.

4. Se presară cu sare (de mare), piper şi cu condimente (verdeţurile). Se acoperă cu caşcaval ras (mozzarella) şi se pune în cuptor pentru 20 de minute.

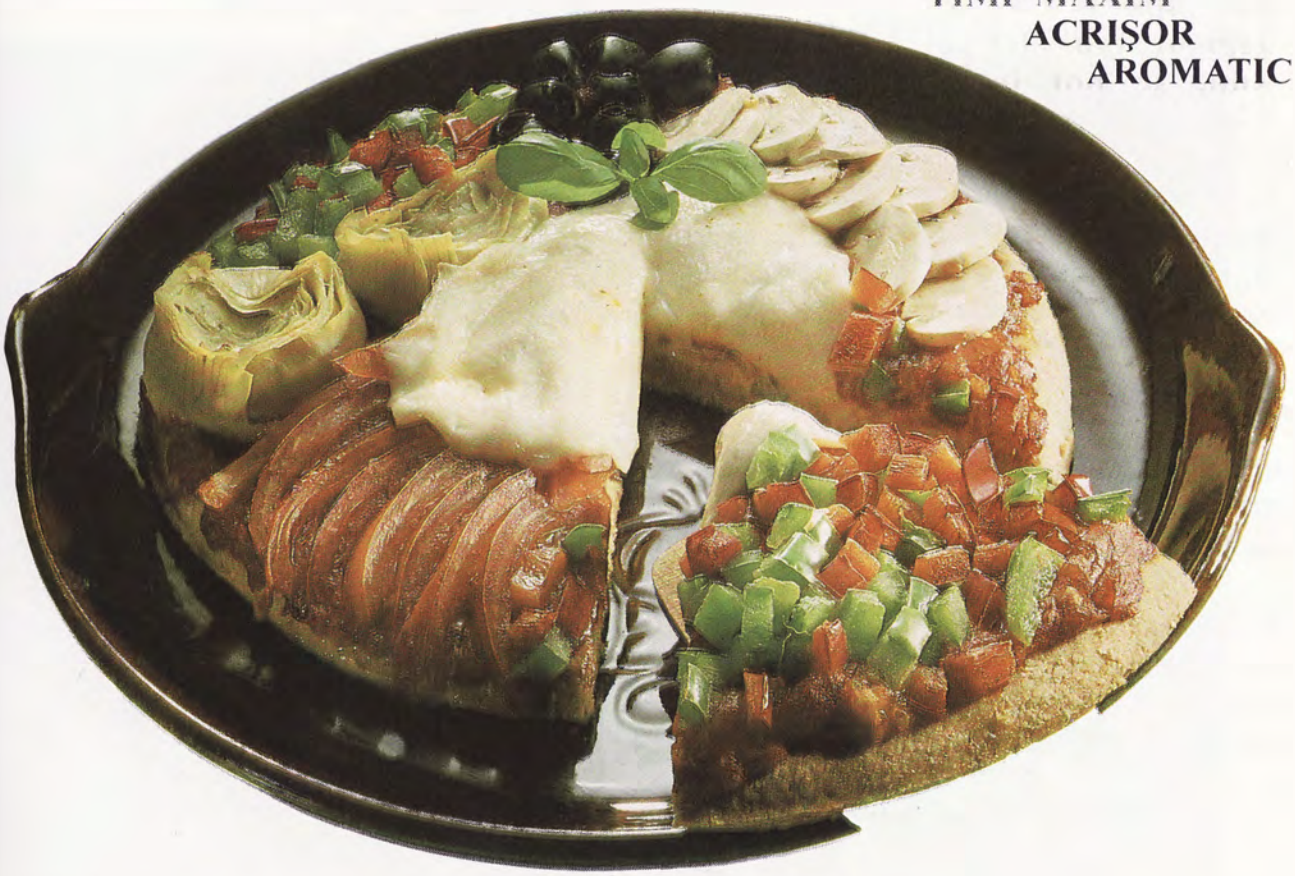
Variante:

În loc de ceapă se poate întrebuinţa şi o legătură de ceapă verde.
Se recomandă un vin aromat sec „rosé".

Sugestie:

Cu cât mai des se pune aluatul la dospit cu atât va fi mai gustos.

TIMP MAXIM
ACRIŞOR
AROMATIC



Pizza grădinăresei

Durata preparării: circa 1 1/4 oră
Circa 1390 kcal/porție
Se servește cu un pahar de vin alb.

1 aluat dospit fărâmițat
conform rețetei
1 sos de carne tocată
4 roșii cojite
1 legătură de ceapă verde
100 g păstăi de mazăre
100 g morcovi proaspeți
100 g frunză de țelină
1 dovlecel mic (zucchini)
3 linguri ulei (de măsline)
150 ml vin alb
1 linguriță cimbrișor
1 linguriță oregano
sare, piper
măcinat proaspăt
1 praf nucșoară rasă
zeama de la o lămâie
câteva picături
de sos Worchester
200 g caşcaval ras

1. Se prepară aluatul, se întinde o plăcintă mare şi se unge cu sosul de carne tocată. Roşiile se taie felii şi se aşază peste sos. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

2. Legumele se taie în bucăți şi se călesc în ulei. Se sting cu vin alb şi se condimentează cu verdețuri, condimente, zeamă de lămâie şi cu sosul Worchester. Se lasă să se călească 8-10 minute.

3. Se lasă să se răcească. Legumele se aşază uniform pe plăcinta de pizza, se presară cu caşcaval ras şi se pune în cuptor pentru 15-20 de minute.

Pizza de legume colorată

Durata preparării: circa 3/4 oră
Circa 730 kcal/porție
Se servește cu un pahar de chianti (vin).

1 aluat dospit
conform rețetei
1 lingură ulei
câte un ardei roşu,
galben şi verde
100 g praz
4 ardei iuți murați
300 g broccoli
(sau conopidă)
1 cățel de usturoi
100 g pastă de tomate
200 g roşii
în bulion (conservă)
piper măcinat proaspăt
boia de ardei dulce
oregano sfărâmat
200 g caşcaval (emmental)

1. Se prepară aluatul. Se unge o formă pentru pizza. Ardeii se taie în două, se curăță şi se taie cuburi. Prazul se taie rondele. Ardeii murați se taie mărunt. Broccoli sau conopida se desface în bucăți, iar tulpina se taie felii.

2. Usturoiul se zdrobeşte şi se amestecă cu pasta de tomate şi cu roşiile. Cuptorul se încălzeşte la 220°C.

3. Din aluat se întinde o foaie de mărimea formei de pizza, se aşază în aceasta şi se unge cu pasta de tomate. Se aşază legumele uniform peste pasta de tomate, se condimentează cu sare, piper, boia şi oregano şi se presară cu caşcaval. Se coace în cuptor circa 20 de minute.

TIMP MAXIM • **CONSISTENT**

TIMP MAXIM • **IUTE**

Pizza pentru ziua de luni

- Durata preparării: circa 1 $^{1}/_{4}$ oră
- Circa 1000 kcal/porție
- Se servește cu salată creață.

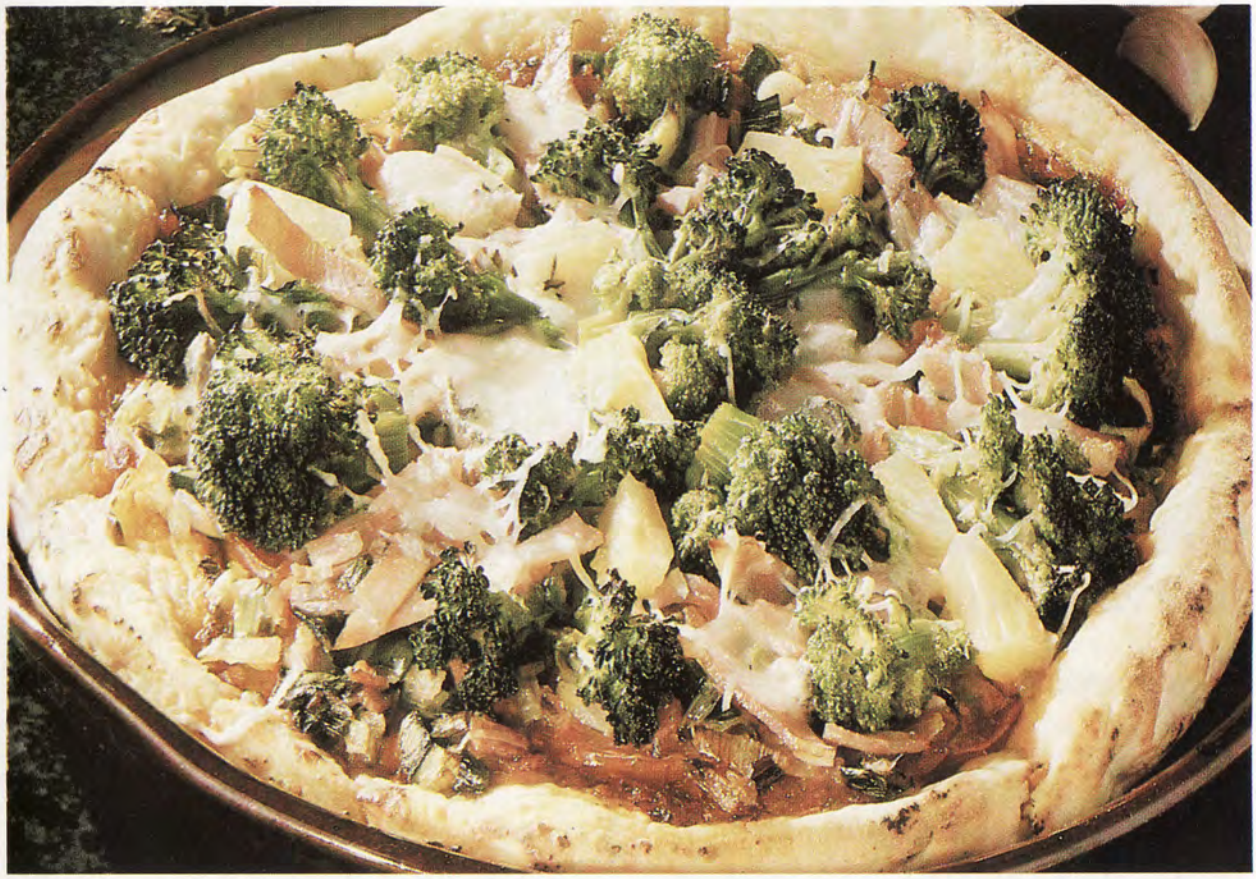
1 aluat de tăiței
2 cepe tăiate mărunt
2 linguri ulei (de măsline)
200 g șuncă (crudă)
1 conservă mică de morcovi
1 conservă mică sparanghei
sare, piper măcinat proaspăt
2 linguriță oregano
1 linguriță busuioc
200 g mozzarella (brânză, caşcaval)
50 g caşcaval ras (parmezan)

1. Se prepară aluatul. Ceapa se călește în ulei. Șunca se taie în fâșii și se adaugă la ceapă, după care se încorporează și legumele și se călesc împreună. Se condimentează cu sare, cu piper și cu jumătate cantitate oregano și busuioc.

2. Se încălzește cuptorul la 220°C. Se întinde aluatul și se înveleşte cu legume, se acoperă cu brânză (mozzarella) și se presară cu caşcaval parmezan și cu oregano. Se pune în cuptor și se coace 15-20 de minute.

Recomandare:

Să se scurgă bine legumele din conservă, pentru ca să nu fie prea apoasă compoziția.



Pizza cu broccoli (conopidă)

- Durata preparării: circa 2 1/4 ore
- Circa 1200 kcal/porție
- Se servește cu vin roșu.

1 aluat dospit
1 sos de roșii
4 roșii cojite
2 linguri ulei (de măsline)
100 g slănină afumată
1 ceapă tăiată cuburi
6 cepe verzi tăiate cuburi
100 g șuncă fiartă tăiată fâșii
sare, 2 căței de usturoi
2 felii de ananas
piper măcinat proaspăt
1 linguriță oregano
1 linguriță busuioc
500 g broccoli (conopidă) opărit
200 g caşcaval ras
50 g caşcaval fărâmițat
1 lingură pătrunjel tăiat mărunt

1. Se prepară aluatul din care se întind 4 foi în formă de plăcintă. Se unge cu sosul de roșii. Roșiile se taie felii și se așază peste sos.

2. Slănina se taie în cuburi mici, se pune în ulei fierbinte și se lasă să se topească. Căței de usturoi se zdrobesc cu sare, ananasul se taie cuburi apoi se pun împreună la prăjit. Se încălzește cuptorul la 180°C.

3. Se condimentează apoi se lasă să se răcească. După ce se răcește, se aranjează împreună cu bucățile de broccoli punându-le peste plăcintă în așa fel, încât să aibă aspect decorativ. Se presară cu caşcaval și se coace în cuptor 15-20 de minute. Se presară cu pătrunjel.

Pizza cu verdeţuri

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 980 kcal/porţie
- Se serveşte cu un şpriţ de vin alb.

1 aluat de tăiţei conform reţetei
100 g slănină afumată
2 linguri unt sau margarină
2 cepe, 1 dovlecel (zucchini)
un ardei roşu şi unul verde
1 legătură de ceapă verde
1 borcan mic de ciuperci
câţiva ardei iuţi
4 linguri pastă de tomate
2 linguri oregano
sare, piper măcinat proaspăt
200 g caşcaval ras
2 linguri ceapă verde tăiată mărunt

1. Slănina se topeşte în unt. Se taie ceapa peştişori şi se adaugă la slănină. Legumele, ciupercile şi ardeii iuţi se taie mărunt. Se încălzeşte cuptorul la 200°C.

2. Se învelesc patru forme pentru pizza cu aluatul preparat şi se unge cu sos de roşii. Totul se întinde uniform pe plăcintele de pizza, se presară cu condimente şi cu caşcaval şi se coace 20 de minute. Se presară cu ceapă verde.

Pizza cu ciuperci

- Durata preparării: circa $^3/_4$ oră
- Circa 840 kcal/porţie
- Se serveşte cu salată verde condimentată.

1 aluat dospit cu chimen
1 ceapă tăiată mărunt
50 g slănină cu carne afumată
2-3 linguri ulei (de măsline)
300 g ciuperci amestecate
sare, piper
măcinat proaspăt
1 praf piper (Cayenne)
4 roşii tăiate felii
100 g şuncă fiartă
200 g caşcaval (brânză)
mozzarella felii

1. Se prepară aluatul. Slănina şi ceapa se călesc în ulei. Se adaugă ciupercile şi se prăjesc împreună. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

2. Se condimentează compoziţia. Aluatul întins se împarte în patru forme pentru pizza. Se aşază roşiile şi şunca peste blaturi, se adaugă compoziţia de slănină şi de ciuperci şi se acoperă cu caşcaval. Se coace în cuptor 25-30 de minute.

Pizza din aluat de pâine cu condimente şi roşii

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 679 kcal/porţie
- Se serveşte cu un vin roşu uşor.

1 aluat de pâine
4 căţei de usturoi
8 roşii
1 legătură de busuioc
1 legătură de oregano
sare, piper
măcinat proaspăt
1 praf Vegeta
sau Delikat
100 g caşcaval
ras (parmezan)

1. Se prepară aluatul din care se întind 4 foi în formă de plăcintă. Din usturoi se taie beţişoare care se înfig în aluat. Se opăresc roşiile, se cojesc, se taie felii şi se aşază pe aluat. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

2. Verdeţurile (condimentele) se taie mărunt şi se presară peste umplutură. Se presară cu caşcaval şi se coace în cuptor 20 de minute.

Pizza de praz

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1120 kcal/porţie
- Se serveşte cu o bere rece.

1 aluat dospit
2 linguri paste de tomate
4 roşii cojite tăiate felii
100 g slănină afumată
tăiată cuburi
2 linguri ulei de măsline
2 căţei de usturoi, sare
3 fire de praz
tăiate felii în rondele
2 cepe tăiate mărunt
100 g şuncă fiartă tăiată fâşii
piper măcinat proaspăt
2 linguri ceapă verde
tăiată mărunt
200 g caşcaval ras (emmental)

1. Se întinde aluatul, se unge cu sos de roşii peste care se aşază roşiile. Se topeşte cu sare şi se prăjesc împreună cu legumele.

2. Şunca, condimentele şi ceapa verde se adaugă la amestec, compoziţia se împarte la cele patru porţii de aluat, se presară cu caşcaval şi se coace în cuptor 15-20 de minute.

Focaccia cu verdeţuri

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 840 kcal/porţie
- Se serveşte cu salată asortată.

1 aluat de pâine
4 linguri pastă de tomate
8 roşii cojite
sare, piper măcinat proaspăt
2 căţei de usturoi
2 linguri oregano tăiat mărunt
2 linguri busuioc tăiat mărunt
2 linguri pătrunjel tăiat mărunt
2 linguri ceapă verde tăiată mărunt
1 lingură coajă rasă de lămâie
2 ouă fierte tare
200 g caşcaval (mozzarella)

1. Se prepară aluatul, se întinde şi se unge cu pasta de tomate. Roşiile se taie felii şi se aşază peste aluat. Se încălzeşte cuptorul la 180°C.

2. Se condimentează cu sare şi piper. Se zdrobesc căţeii de usturoi cu sare, se pun peste roşii şi se presară cu condimente şi cu coaja de lămâie. Ouăle se taie mărunt şi împreună cu caşcavalul se aşază peste compoziţie. Se coace în cuptor 15-20 de minute.

Focaccia de slănină cu boia

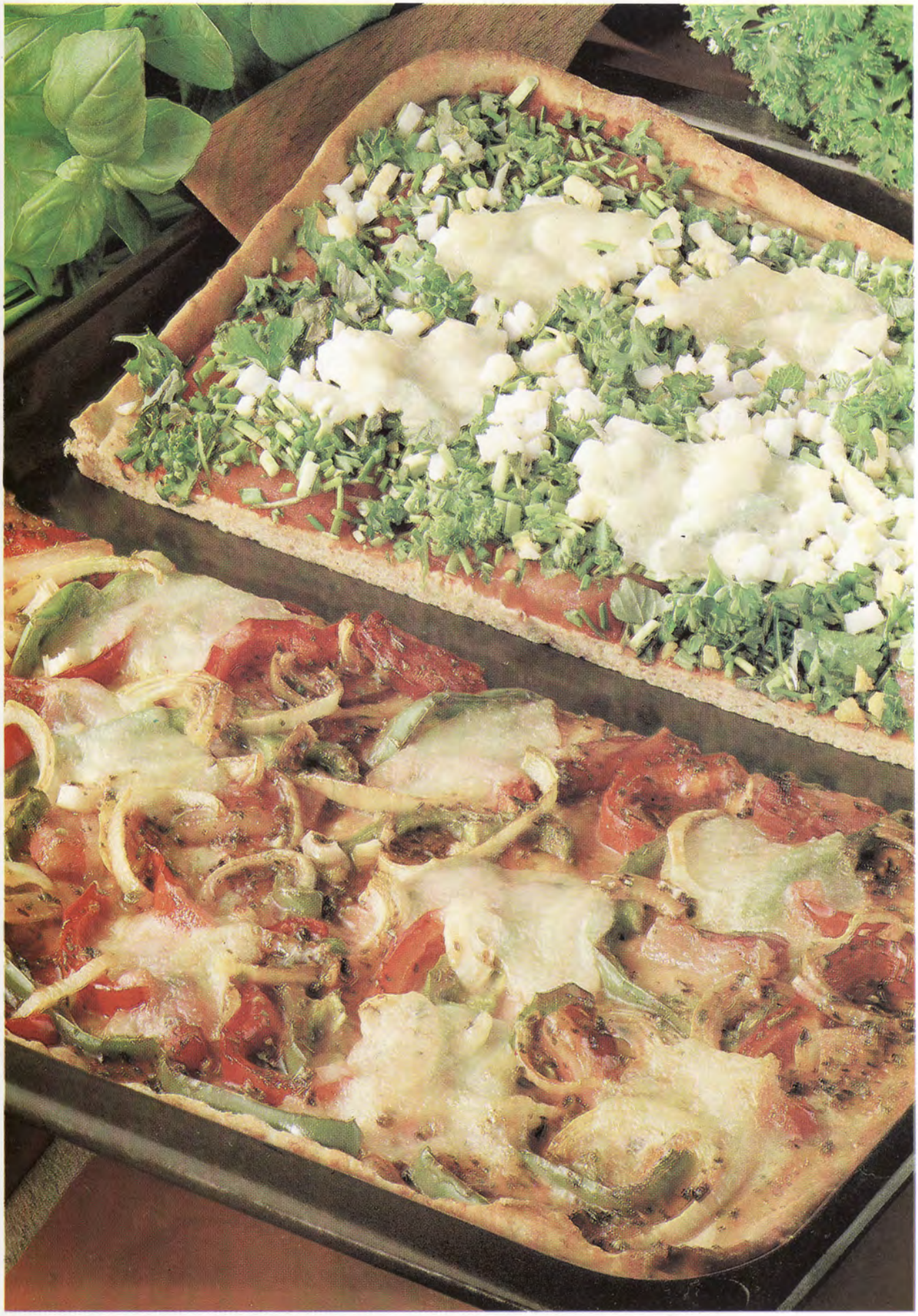
- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 1150 kcal/porţie
- Se serveşte cu un pahar de vin roşu.

1 aluat de pâine conform reţetei
100 g slănină afumată
un ardei roşu, unul galben şi unul verde
1 ceapă verde
150 ml ketchup
2 linguri miere
3 linguri oţet de mere
1 linguriţă oregano
1 linguriţă busuioc
1 linguriţă sare
2 căţei de usturoi
200 g caşcaval tăiat (mozzarella)

1. Se prepară aluatul. Slănina se taie fâşii, şi se înfige în aluat. Ardeii şi ceapa se taie fâşii şi se împart uniform peste aluat. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

2. Ketchup-ul, mierea şi oţetul se amestecă cu oregano şi cu busuioc. Căţeii de usturoi se zdrobesc cu sare, se încorporează în amestec, care apoi se aşază uniform peste legume. Se acoperă cu caşcaval şi se coace în cuptor 15-20 de minute.

Recomandare/Sfat:
A doua zi puteţi merge liniştit între oameni. Chiar dacă aţi folosit usturoi proaspăt mirosul acestuia nu persistă mult timp.



TIMP MAXIM • **ACRIŞOR**

Colţunaşi

Această variantă necunoscută de pizza este o tăşcuţă făcută din aluat, umplută cu ingredientele care, în cazul unei pizza obişnuite, constituie învelişul acesteia.

Colţunaşi (tăşcuţe) cu legume şi crabi

- Durata preparării: circa 2 1/4 ore
- Circa 460 kcal/porţie
- Se serveşte cu un pahar de vin alb uşor.

1 aluat dospit
2 linguri ulei (de măsline)
1 legătură de ceapă verde
un ardei roşu şi unul verde
100 g ciuperci
100 g crabi sau creveţi
100 g peşte proaspăt
1 conservă mică de mazăre
100 g măsline negre
sare, piper măcinat proaspăt
1 linguriţă cimbrişor
1 linguriţă oregano
zeama de la o lămâie
câteva picături de rachiu
2 linguri verdeţuri tăiate mărunt
100 g caşcaval ras
50 g caşcaval ras (parmezan)

1. Se prepară aluatul şi se întinde, din care se taie 4 pătrate mari egale.

2. Se încinge uleiul, legumele se taie mărunt şi se călesc. Crabii (sau creveţii), peştele şi mazărea se adaugă la legume şi se călesc împreună. Cuptorul se încălzeşte la 220°C.

3. Se adaugă măslinele, se condimentează cu sare, piper, cimbru, oregano, zeamă de lămâie şi rachiu. Se ia de pe foc şi se pune la răcit, se încorporează verdeţurile şi caşcavalul şi se împarte pe cele patru foi pătrate.

4. Marginile se ung cu apă, se lipesc, se presează, apoi se coace în cuptor 15-20 de minute.

Recomandare:
Să nu se pună prea multă umplutură pe pătratele din aluat pentru că se poate întâmpla ca marginile acestuia să plesnească în timp ce se coc în cuptor.

Variante:
În loc de mazăre se poate întrebuinţa şi un dovlecel mic tăiat cuburi. Acesta se va căli împreună cu celelalte legume. Peştele poate fi înlocuit de aceeaşi cantitate de carne de scoici.

TIMP MAXIM
GUSTOS AROMATIC

Colţunaşi (tăşcuţe) cu fructe de mare

Durata preparării: circa 2 1/4 ore
Circa 360 kcal/porţie
Se serveşte cu un pahar de vin rosé.

1 aluat dospit conform reţetei
1 căţel de usturoi
sare
1 ceapă tăiată cuburi
100 g ciuperci tăiate felii
2 linguri ulei (de măsline)
200 g carne de scoici
100 g carne de peşte fiartă
1 piersică tăiată cuburi
2 felii de ananas tăiate cuburi
piper măcinat proaspăt
zeama de la o lămâie
puţin vin alb
câteva picături de oţet de mare
1 linguriţă oregano
150 g caşcaval
tăiat cuburi (mozzarella)

1. Se prepară aluatul, se întinde şi se taie în patru pătrate mari, egale. Căţelul de usturoi se zdrobeşte cu sare şi împreună cu ceapa şi cu ciupercile se prăjesc în ulei.

2. Crabii, carnea de scoici, peştele, piersica şi ananasul se încorporează în mixtura de ceapă cu ciuperci şi se prăjesc împreună. Se condimentează cu sare, piper, zeamă de lămâie, vin alb, oţet şi oregano. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

3. Se lasă să se răcească umplutura se adaugă apoi mozzarella la compoziţie şi se aşază apoi uniform pe cele patru pătrate din aluat.

4. Marginile se ung cu apă, se lipesc şi se presează. Se coace în cuptor 15-20 de minute.

Colţunaşi cu ceapă şi ouă

Durata preparării: circa 2 1/4 ore
Circa 360 kcal/porţie
Se serveşte cu un pahar de vin rosé.

1 aluat dospit
500 g ceapă
5 linguri ulei (de măsline)
4 ouă fierte tari
1 legătură de pătrunjel
250 g caşcaval (mozzarella)
circa 2 linguri ulei (de măsline) pentru tavă
1 lingură pastă de tomate, puţină
sare
piper negru măcinat
1 albuş de ouă pentru uns

1. Se prepară aluatul. Cepele se taie în două şi se taie în fâşii subţiri. Se încing trei linguri de ulei, se adaugă ceapa, care se căleşte timp de 10 minute amestecându-se tot timpul. Se pune să se răcească. Se cojesc ouăle şi se taie în felii subţiri.

2. Pătrunjelul se taie mărunt, iar caşcavalul se taie în felii subţiri. Cuptorul se încălzeşte la 220°C. Tava se unge cu ulei cu pensulă.

3. Aluatul se pune pe o planşetă presărată cu făină şi se întinde. Se aşază apoi pe tavă în aşa fel ca o parte să atârne peste marginea tăvii. Pasta de tomate se amestecă cu restul de la ulei.

4. Jumătatea aluatului care se află în tavă se unge până la una dintre margini cu pasta de tomate şi se aşază straturi de ceapă şi straturi de ouă cu ceapă peste ea. Fiecare strat se sărează şi se piperează uşor. Cealaltă parte a aluatului se îndoaie peste umplutură. Se lipesc marginile şi se presează bine. Toată compoziţia se unge cu albuş de ouă şi se coace în cuptor circa o oră.

Colţunaşi (tăşcuţe) surpriză

- Durata preparării: circa 2 1/4 ore
- Circa 1160 kcal/porţie
- Se serveşte cu salată asortată.

1 aluat dospit
4 fileuri mici din carne de porc
sare, piper măcinat proaspăt
grăsime pentru prăjit
50 g şuncă tăiată fâşii
100 g caşcaval tăiat în cuburi
2 linguri unt sau margarină
50 g slănină afumată
1 legătură de ceapă verde
200 g ciuperci tăiate felii
zeama de la o lămâie
câteva picături
de sos Worchester
2 linguri ceapă verde
tăiată mărunt
100 g caşcaval ras (emmental)

1. Se prepară aluatul, se întinde, apoi se taie în patru pătrate mari egale. Fileul de porc se condimentează şi se prăjeşte în ulei. Apoi se scoate din ulei, se taie în două şi se umple cu şuncă şi cu caşcaval.

2. Untul se pune în grăsimea în care s-a prăjit fileul, slănina se taie în cuburi şi se pune în untul încins. Ceapa verde se taie în cuburi şi cu ciupercile împreună se adaugă la slănină. Se prăjesc împreună. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

3. Umplutura se condimentează cu zeamă de lămâie, cu sos Worchester, cu sare şi cu piper, apoi se încorporează ceapa verde cu ciupercile. Mixtura se împarte pe cele patru pătrate, se ung marginile cu apă, se lipesc şi se presează bine. Se coace 15-20 de minute.

Colţunaşi de legume

- Durata preparării: circa $^{3}/_{4}$ ore
- Circa 930 kcal/porţie
- Se serveşte cu un pahar de vin alb.

1 aluat dospit fărâmiţat
4 linguri pastă de tomate
2 fileuri din carne de piept de pui tăiat cuburi
2-3 linguri ulei (de măsline)
sare, piper măcinat proaspăt
1 ceapă, un ardei roşu şi unul verde
1 dovlecel (zucchini), 100 g ciuperci
zeama de la o lămâie
150 ml vin alb sec
câte o linguriţă de oregano şi busuioc
200 g caşcaval ras

1. Din aluat se fac patru pătrate mari egale, care se ung cu pastă de tomate. Se prăjeşte carnea, se sărează şi se piperează.

2. Legumele se taie mărunt şi cu ciupercile împreună se adaugă la carne; mixtura se stropeşte cu zeama de lămâie şi cu vin alb. Se condimentează şi se lasă să fiarbă la foc mic.

3. Se acoperă cele patru foi pătrate cu mixtura, se presară cu caşcaval, se ung marginile cu apă, se lipesc şi se presează. Se coace în cuptor 25-30 de minute.

Colţunaşi cu carne tocată

- Durata preparării: circa 1 $^{1}/_{2}$ oră
- Circa 1110 kcal/porţie
- Se serveşte cu un vin sec roşu.

1 aluat dospit fărâmiţat
câte 200 g carne de miel tocat şi carne de porc tocată
2 linguri ulei (de măsline)
2 căţei de usturoi tăiaţi mărunt
1 ceapă tăiată cuburi
1 fir de praz, 150 ml vin roşu
câte o linguriţă măghiran şi busuioc
1/2 linguriţă chimen măcinat
sare, piper măcinat proaspăt
4 roşii cojite
2 linguri pătrunjel tăiat mărunt

1. Se întind din aluat patru pătrate egale. Carnea măcinată se prăjeşte în ulei, se adaugă legumele şi se călesc împreună. Se stinge cu vin roşu, se condimentează cu verdeţuri. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

2. Roşiile se taie cuburi şi se adaugă la amestec, se încorporează şi caşcavalul cu pătrunjelul. Compoziţia se împarte pe cele patru foi, se ung marginile cu apă, se lipesc şi se presează bine. Se coace în cuptor 15-20 de minute.

RAPID • CONSISTENT

Colţunaşi cu cârnaţi

- Durata preparării: circa $^1/_2$ ore
- Circa 1230 kcal/porţie
- Se serveşte cu salată de roşii.

1 aluat dospit fărâmiţat
2 căţei de usturoi tăiaţi mărunt
1 ceapă tăiată cuburi
2 morcovi tăiaţi cuburi
1 ţelină tăiată rondele
1 fir de praz tăiat rondele
2 linguri ulei (de măsline)
4 felii de ananas tăiate cuburi
câte 100 g şuncă crudă şi salam
câte o linguriţă de oregano şi busuioc
câte o lingură de ceapă verde tăiată
mărunt şi pătrunjel tăiat mărunt
sare, piper măcinat proaspăt
100 g caşcaval ras (emmental)

1. Se prepară patru pătrate mari din aluat. Usturoiul şi legumele se încing în ulei. Ananasul, şunca şi salamul se adaugă şi se condimentează cu verdeţurile.

2. Se încorporează caşcavalul în compoziţie. Se împarte umplutura pe pătrate, se ung marginile cu apă, se lipesc, se presează bine şi se coace în cuptor 20 de minute.

TIMP MAXIM • CONSISTENT

Colţunaşi cu carne

- Durata preparării: circa 2 ore
- Circa 780 kcal/porţie
- Se serveşte cu un vin sec alb.

1 aluat de pâine
200 g friptură rece
4 roşii cojite
1 ceapă
100 g struguri
100 g ridichi
câte o linguriţă cimbru şi oregano
sare, piper măcinat proaspăt
2 linguri ceapă verde tăiată rondele
150 g caşcaval fărâmiţat

1. Se întinde aluatul, şi se taie în patru pătrate egale. Din friptură şi din roşii se taie cuburi mai mari, din ceapă cuburi mici. Boabele de struguri se taie în două şi se scot sâmburii. Ridichile se taie fâşii. Cuptorul se încălzeşte la 220°C.

2. Se pune totul într-un castron, se amestecă şi se condimentează. Ceapa verde şi caşcavalul se încorporează în compoziţie. Se împarte umplutura pe cele patru foi de aluat, marginile se ung cu apă şi se lipesc. Se coace în cuptor 20 de minute.

Colţunaşi cu caş de oaie

- Durata preparării: circa 1 oră
- Circa 280 kcal/porţie
- Se serveşte cu salată de varză.

1 aluat dospit
2 linguri ulei (de măsline)
2 cepe
un ardei roşu
şi unul verde
sare, piper
măcinat proaspăt
250 g caş de oaie
8 linguri pătrunjel
tăiat mărunt
1 lingură boia de ardei dulce

1. Se prepară aluatul, se pune la dospit, se întinde şi se fac din el 4 pătrate mari egale.

2. Se încinge uleiul, se taie ceapa mărunt şi se călește în acesta. Ardeii se taie în cuburi, se adaugă la ceapă şi se prăjesc împreună. Se încălzeşte cuptorul la 220°C.

3. Se pun legumele într-un castron, se condimentează, se adaugă caşul tăiat cuburi, se presară cu pătrunjel şi cu boia şi se amestecă bine. Se lasă să se răcească puţin.

4. Se pune umplutura pe cele patru foi de aluat, se udă marginile cu apă şi se lipesc. Se coace 15-20 de minute.

Lista rețetelor

Aluat de pâine 7
Aluat dospit 4
Aluat fărâmițat 5
Aluat dospit cu chimen 5
Aluat franțuzesc 6
Aluat franțuzesc cu lămâie 6
Aluat de tăiței 7

Colțunași cu fructe de mare 58
Colțunași cu caș de oaie 62
Colțunași cu ceapă
și orez 58
Colțunași cu carne 61
Colțunași cu legume 60
Colțunași cu legume
și crabi 56
Colțunași cu
carne tocată 60
Colțunași cu cârnați 61
Colțunași surpriză 59

Focaccia cu verdețuri 54
Focaccia cu slănină și boia 54

Minipizza cu caviar 39

Pizza țărănească 12
Pizza din aluat de pâine 14
Pizza din aluat de pâine cu
condimente și roșii 53
Pizza cu pește 42
Pizza din legume
colorată 48
Pizza »gourmet« 16
Pizza din carne tocată 30
Pizza cu carne de pui 26
Pizza de sardele 36
Pizza cu salam și cartofi 22
Pizza de miel 28
Pizza de praz 53
Pizza de luni 50
Pizza siciliană de scoici 40
Pizza specială 18
Pizza romană 35
Pizza turcească 29
Pizza cu verdețuri 52
Pizza de pește (ton) 42
Pizza »Amalfi« 24
Pizza de Parma 23
Pizza țărăncuței 30
Pizza de Bologna 22
Pizza Capricciosa 16
Pizza »Mamma Mia« 20
Pizza cu broccoli 51
Pizza cu raci 45
Pizza cu sardele 39
Pizza cu fructe de mare 32
Pizza cu ciuperci 52
Pizza cu salam și șuncă 10
Pizza cu 4 sortimente
de caşcaval 14
Pizza măcelăresei 26
Pizza »Sirenei« 34
Pizza napolitană
Pizza Neptun 41
Pizza Peppino 13
Pizza specială 17
Pizza »4 anotimpuri« 20
Pizza cu salam 15
Pizza cu sardele
și măsline 44
Pizza cu sardele 43
Pizza cu șuncă 19
Pizza cu crenvurști 15
Pizza cu pește ton
și măsline 38

Sos de șuncă 9
Sos de roșii 8
Sos de busuioc 8
Sos de carne tocată 9

© 1995/1997 by FALKEN Verlag GmbH, 65527 Niedernhausen/Ts. Germany

Traducere: Halász Katalin

Lector: Cecilia Fodor

Coordonator carte: Tünde Lungu

Romanian Translation by

© Editura Aquila '93

1996

ISBN 973-9319-24-6

Tehnoredactare computerizată:

Editura Scripta S.R.L.

Pur şi simplu bun

Ispită crocantă - zemoasă din cuptor

În această carte a editurii Falken, care cuprinde 70 de rețete creative de pizza, veți găsi cu siguranță soluția potrivită pentru uzul zilnic, pentru asigurarea unei petreceri reuşite sau a unui picnic vesel.

Aşadar, există pizza din carne savuroasă, din peşte de calitate superioară sau chiar pizza vegetariene, turnate direct în tavă sau în forme speciale, sau preparate în formă de tăşcuțe.

Rețetele de bază pentru aluaturi şi pentru sosuri savuroase înlesnesc creațiile individuale pline de fantezie.

Datele valorilor calorice şi durata timpului de preparare ne înlesnesc selectarea rețetelor preferate.

ISBN 973-9319-24-6